

Ökonomisch - Veterinärische
H E F T E
über die
ZUCHT, WARTUNG UND STALLUNG
der vorzüglichsten
HAUS - UND NUTZTHIERE

von
J o h a n n R i e m
Churfürstl. Sächsischem Commissionsrathe, beständigem Secretär der Leipziger ökonom.
Societät und mehrerer ökonom. Gesellschaften Mitglieder

und
G o t t l o b S i g i s m u n d R e u t t e r
Oberthierarzte und zweytem Lehrer an der Thierarzneyschule in Dresden,
in Verbindung mit mehreren Landwirthen
herausgegeben.

N e b s t
Z e i c h n u n g e n
zu Ställen, mit Grundrissen, Aufrissen und Durchschnitten zur Aufbewahrung
dieser Thiere,

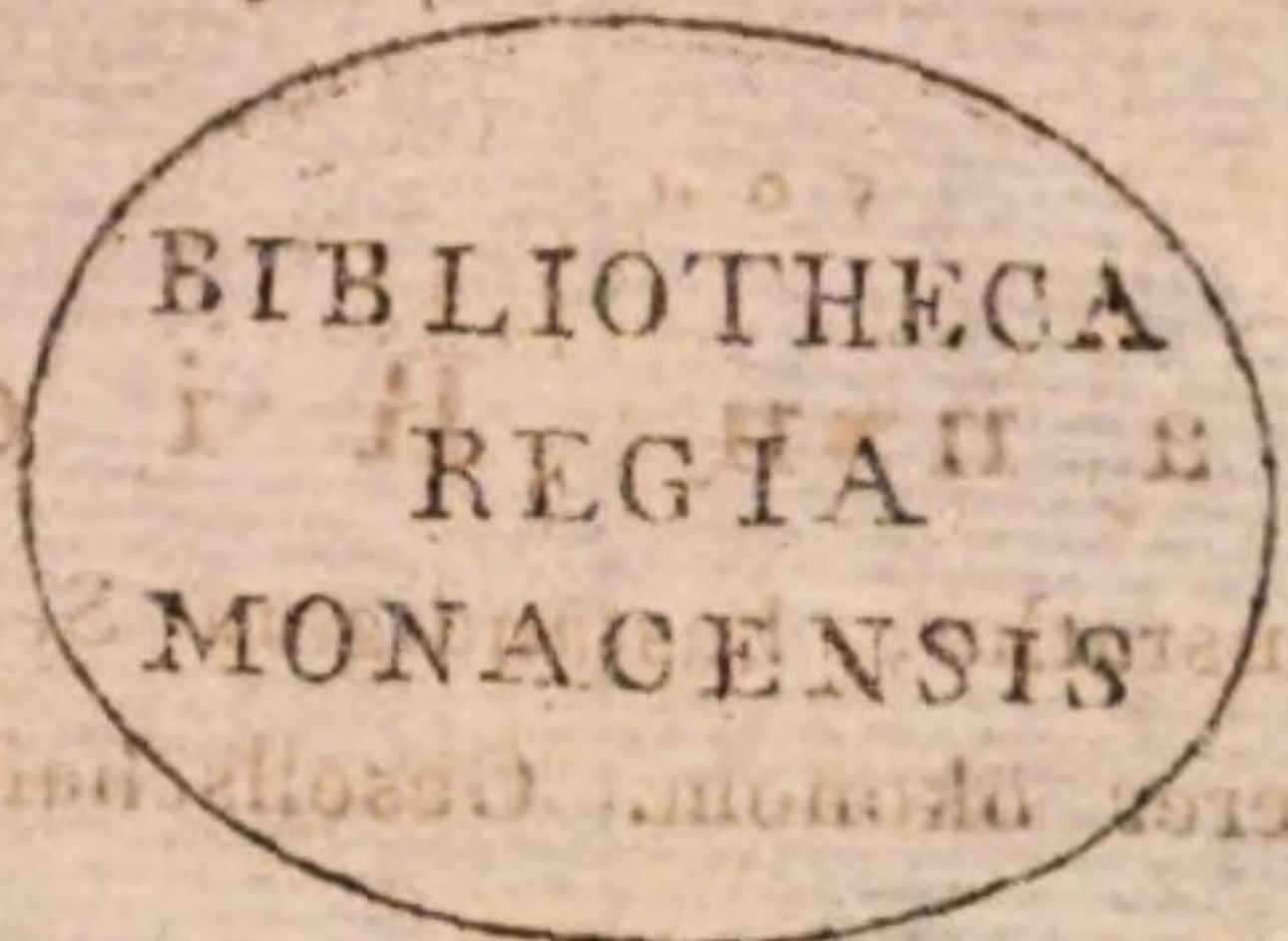
entworfen und erläutert

von
J. A. Heine,
Architect in Dresden.

F ü n f t e s H e f t .

Leipzig
bey V o l s u n d C o m p a g n i e
1801.

Ökonomisch - veterinärische
 M. A. T. E.
 über die
 ZUCHT, WARTUNG UND STALLUNG
 der vorzüglichsten
 HAUS- UND NUTZTHIERE



Christian Sinschmann, Comptroller der Königl. Regierung
 Secretär und Richter am königl. Kreisgericht in Regensburg
 und
 Gottlob Sigismund Reiter
 Oberlehrer und zweyter Lehrer an der Thierarzneischule in Dresden
 in Verbindung mit mehreren Landwirthen
 herausgegeben.

Nach
 ZIECHMANN
 zu Stellen, mit Grundrissen, Aufsichten und Durchschnitten zur Anweisung
 dieser Thiere,
 entworfen und erläutert
 von
 J. A. Heinke
 Architect in Dresden.

Fürstess Hof
 Leipzig
 bey Vols und Compagnie
 1801

Ökonomisch - Veterinärischer
UNTERRICHT
über die
ZUCHT, WARTUNG UND STALLUNG
des
FEDERVIEHES

von

J o h a n n R i e m

Churfürstl. Sächsischem Commissionsrathe, beständigem Secretär der Leipziger ökonom.
Societät und mehrerer ökonom. Gesellschaften Mitgliede

und

G o t t l o b S i g i s m u n d R e u t t e r

Oberthierarzte und zweytem Lehrer an der Thierarzneyschule in Dresden,

in Verbindung mit mehreren Landwirthen

herausgegeben.

N e b s t

Z e i c h n u n g e n

zu Ställen, mit Grundrissen, Aufrissen und Durchschnitten zur Aufbewahrung
dieser Thiere,

e n t w o r f e n u n d e r l ä u t e r t

von

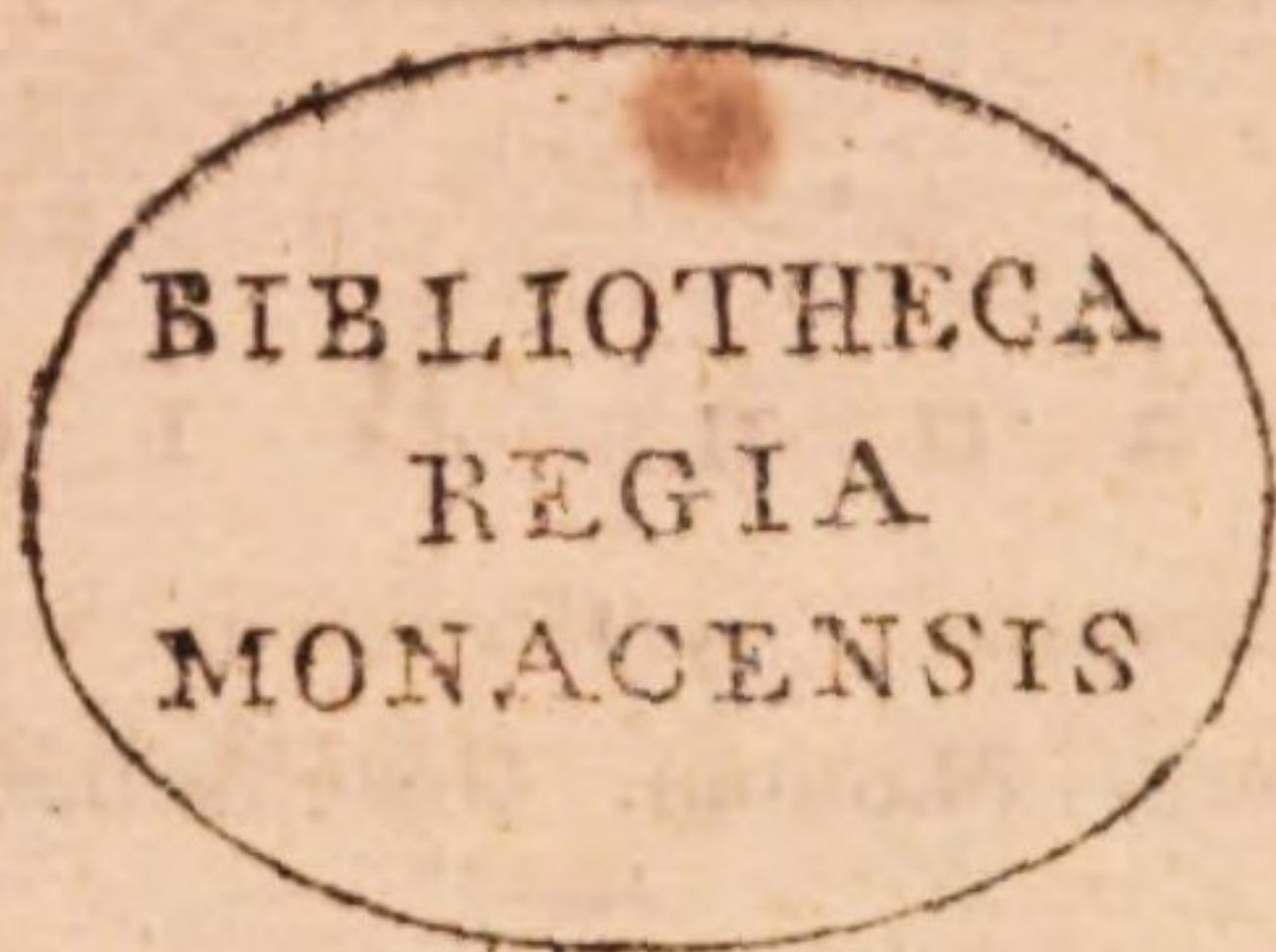
J. A. Heine,

Architect in Dresden.

L e i p z i g

b e y V o l f s u n d C o m p a g n i e

1801.



V o r r e d e.

Soll die Federviehzucht wirklichen Nutzen bringen, so muß sie mit Vorsicht und mit gehöriger Ordnung unternommen werden, denn sonst ist mehr Schaden, als Nutzen davon zu erwarten. Die mehresten Landwirthinnen stehen in dem irrigen Wahne, daß ein großer Hof voll Federvieh mit dazu gehöre, um sich den Namen *guter Wirthinnen* zu erwerben: daher halten sie oft weit mehr von diesem Viehe, als ihnen nützlich ist; sie machen keinen Überschlag, was es zu erhalten kosten mögte, und da sie ohne aufzuschreiben und ohne Vorbewußt des Wirthes oft Getraide von den Schuttböden und aus Scheunen nehmen, so kommt öfters ein Ey mehrere Groschen zu stehen.

Am allerschädlichsten wird die Federviehzucht besonders dann, wenn diese Thiere ungehindert in die Gärten und auf die Felder gehen können. In diesem Falle wird die Landwirthinn zwar immer eine gute Einnahme haben, aber der Landwirth den Schaden, desto mehr fühlen. Der Herr v. *Pfeifer* hat also recht, wenn er sagt: „will man Vortheil zur Absicht haben, so muß die Federviehzucht mit Vernunft veranstaltet und die Menge dieses Viehes nach der Lage des Guthes und den übrigen Umständen bestimmt werden.“

Das gewöhnlichste Federvieh besteht in *Gänsen, Änten, Truthühnern, Hofhühnern, Tauben*. Von jeder Art werden wir unter den Rubriken *Wasserfedervieh* und *Landfedervieh* besonders handeln.

Ihre Fütterungsart, so wie die Methode, dieses Vieh zu mästen, glaubten wir ausführlich lehren zu müssen: dabey haben wir für *große Poularderien* die Lehren eines von *Eckhart* genutzt, und da Herr Pastor *Germershausen* manche *anwendbare Verbesserungen* und *localere Berechnungen* darin gemacht hat, so haben wir auch diesen redend aufgeführt.

Zum *täglichen Futter* sowohl, als zum *Mästen* des Federviehes insbesondere, und für alles Vieh überhaupt, empfehlen wir recht sehr, *das Abkochen der Kartoffeln im Dampfbade*, nach den Zeichnungen Tab. III, Fig. 1, A A — 5; denn bey diesem Verfahren kann man eins der *kräftigsten Futter* erhalten. Daher die Anlage zu einer solchen Anstalt nicht so kostbar ist, als sie im Anfange es zu seyn scheint; zumal diese Art zu kochen auch bey mehrern Gewächsen anwendbar ist. Selbst die zur *Zuckerfabrication* bestimmten *Runkelrüben* und *Möhren* kochen im Dampfbade so unvergleichlich, daß von ihnen *reinerer Saft* ausgepreßt und davon *besserer* und *mehrerer Zucker* gemacht werden kann, als von getrockneten, oder auf andere Art abgekochten Rüben. Mehr soll zu der Empfehlung dieser Methode nicht gesagt werden.

Endlich wird auch die *wilde Hühnerzucht* nach dem Beyspiele des Herrn Fürsten von *Hohenzollern-Hechingen*, die Pastor *Mayer* gesehen zu haben versichert, aufgestellt werden, da sie für große Herrn von vielem Nutzen seyn kann.

Dresden im Jänner 1801.

J. R i e m.

Erster Abschnitt. Von der Wasserfederviehzucht.

Erste Abtheilung. Von der Gänsezucht.

§. 1.

Die Gänsezucht bringt den Vortheil nicht, welchen sich mancher Ökonom, besonders der Landmann, davon verspricht. Aber der Federn wegen, welche so unentbehrlich sind, ist man beynahe gezwungen Gänse zu halten. In Orten, welche an Strömen oder Teichen liegen, gewähren sie noch die meisten Vortheile.

Die Bauern ziehen zwar Gänse genug und das alle Jahre, aber ob sie auch so viel damit verdienen, als sie darauf wenden, das ist eine Frage, die gewifs kein Landmann mit Ja! beantworten wird, der genau weifs, wie viel Futter diese Thiere verzehren, und wie theuer sie nachher verkauft werden. Berechnete mancher den Schrot und Hafer, den sie erhalten, er würde gewifs nie zugeben, dafs Gänse gehalten würden.

Bey vielen Bauerweibern scheint es aber zur Gewohnheit geworden zu seyn, Gänse zu erziehen, ohne zu überlegen, was das Futter und der Hütherlohn kostet. Sie sind von ihrem Nutzen so stark überzeugt, dafs sie glauben, es gehöre nothwendig zu einer wohleingerichteten Bauernwirthschaft, viele Gänse zu halten.

Allein wir müssen allen Landwirthen, welche nicht Flüsse, Bäche oder anderes Wasser in der Nähe haben, ernstlich widerrathen, sich stark auf die Gänsezucht zu legen. Sollte man sich aber ihrer Federn, ihres Fleisches oder Fettes wegen, mit derselben befassen, so schränke man die Anzahl derselben etwa auf drey bis vier Gänse und einen Gänserich ein. Denn so viele Stücke kann ein Gänserich auf drey bis vier Jahre befruchten. Überhaupt darf man eine Gans nicht über vier Jahre zur Zucht behalten. Es geben zwar beyde Geschlechter, bis sie dieses Alter erreicht haben, von Jahr zu Jahren mehr Federn und zuletzt vieles Fett; aber ihr Fleisch wird dabey auch so zähe, dafs es nur gekocht, — etwa auf einer Gesindetafel — genossen werden kann. Für einen bessern Tisch kann man nur junge, oder jährige Gänseriche und Gänse gebrauchen.

§. 2.

Der Gänserich fängt schon im Monathe Jänner an, die Gans zu treten, welche dann im Februar zwischen zehn und funfzehn Stück Eyer legt. Diese müssen jedesmal gleich von der Gans weggenommen und zum künftigen Brüten gut aufbewahrt werden. Sobald die Gans das letzte Ey gelegt hat, und des Nachts auf dem Neste sitzen bleibt, muß ihr Brut-Nest in Ordnung gebracht und ihr zwölf, höchstens funfzehn Eyer untergelegt werden. Wollte man ihr mehrere geben, so würde sie dieselben nicht gehörig bedecken können.

§. 3.

Eine Gans brütet gewöhnlich 28, zuweilen auch 30 Tage. Nach Verlauf dieser Zeit pikken die Jungen die Eyer inwendig an und sprengen die Schaale, damit sie auskriechen können. Den ausgekrochenen Thierchen giebt man den ersten Tag nichts zu fressen; nach 24 Stunden aber bekommen sie drey bis vier Tage lang hart gekochte und klar zerriebene Eyer, unter welche man allerhand Grünes, besonders zarte Brennesseln, mischt, die vorher ebenfalls klar gehackt werden müssen. Ist die Witterung nicht günstig, so müssen sie unterdessen in einer warmen Stube und zwar in einem dazu angelegten Ställchen unterhalten werden. Nur bey warmem Sonnenscheine läßt man die Alten mit ihren Jungen ins Freye auf grüne Rasenplätze. Hier sowohl als auf Gewässern, fangen sie nun an ihr Futter zu suchen. Aber dabey müssen sie dennoch immer Früh und Abends Etwas von klar gehacktem Grünem, mit Kleyen oder Schrot vermischt, erhalten. Bey alten Gänsen sucht man den Schrot zu ersparen und giebt ihnen geringeres Futter. Am besten sind hierzu gehackte oder gestampfte Rüben, die man mit Träbern vermischt.

§. 4.

Im Juny erhalten die jungen Gänse Flügel. Diese Zeit ist für sie die gefährlichste. Man muß ihnen dann sehr gutes Futter reichen. Wenn diels aus gestampftem Grünem besteht, das mit Schrot vermengt ist, so erhalten sie davon die meiste Kraft. Und da in diesem Monathe die Hitze mehrentheils sehr stark ist, so muß ihnen außer der guten Nahrung auch reines Wasser gegeben werden. Diels ist an den Orten um so nöthiger, wo es keine Flüsse, Bäche und Teiche giebt. Durst dürfen diese jungen Thiere nicht leiden. Denn sobald sie aus zu großem Durste an trübes und schlechtes Wasser gehen und davon saufen, so erkranken viele und sterben so häufig daran, wie das Rindvieh am Milzbrande. Dieses Erkranken und Sterben betrifft oft ganze Heerden, besonders ist diels der Fall dann, wenn sie zu Hause noch schlechtes Futter erhalten. Wem also seine jungen Gänse lieb sind, der füttere sie zu dieser Zeit besser, als gewöhnlich, und lasse dieselben nicht aus jedem unreinen Loche saufen, sondern gebe ihnen zu Hause, oder auf der Weide, reines Wasser in gehöriger Menge, und sage dem Hüther, daß er dieselben nicht in trübe, stehende Pfützen gehen lasse.

§. 5.

Hat man seine jungen Gänse in diesem Monathe, und bis zur Ärndtezeit, glücklich durchgebracht, so werden sie dann auf die Stoppeln getrieben, um hier bis in den Herbst ihr Futter zu suchen, welches sie auch reichlich finden. Sobald als Möhren, Rüben, Kraut und dergleichen eingearndtet ist, dann wird ihnen davon gestampft und zum Futter vorgelegt. Hiermit fährt man so lange fort, bis sie verkauft, gemästet oder sonst verbraucht werden.

Wo man Wasser genug hat, da genießt man außerdem, daß die ganze Gänsezucht besser gedeihet, auch noch den Vortheil, daß man die Jungen nur ungefähr drey bis vier Wochen zu Hause füttern darf.

§. 6.

Mehrere Landleute haben die Gewohnheit, ihren Gänsen nach der Ärndte die Federn auszurupfen, wodurch dieselben ganz kahl gemacht werden. Dieß kann und darf aber bey jungen Gänsen nicht geschehen; am wenigsten dann, wenn sie verkauft werden sollen. Es betragen die von einer Gans abgerupften Federn ungefähr 6 bis 8 Pfennige, und man verliert dadurch an jedem Stücke, bey dem Verkaufe, zwey bis drey Groschen. Denn weil das Thier durch den Abgang der Federn magerer und umgestalteter wird, so wird auch allemal weniger dafür bezahlt. Aber die zur Zucht bestimmten Gänse können jährlich ein paar Male gerupft werden.

Ein besonderer *Gänsestall*, in welchem man ihre Zucht im Großen betreiben kann, wird in Verbindung mit dem *Antenstalle* auf Tab. I. vorgezeichnet, und in der Kupfertafelerklärung näher erläutert werden.

Bey der Zucht im *Kleinen* finden die Gänse ihre nächtliche Wohnung in Behältern, die man auf dem Erdgeschosse, neben und zwischen den Schweineställen, oder unter den Hühnerställen erbaut. Man kann ihnen aber auch einen leeren Schweinestall zu ihren Aufenthalte anweisen. Mehr sehe man hierüber weiter unten. Hier nur soviel. Der Gänsestall muß trocken und gegen den Wind geschützt seyn. Denn ob sich diese Thiere gleich den Tag über gern im Wasser aufhalten, so wollen sie doch des Nachts warm, trocken und sicher sitzen. Man muß ihnen daher täglich frisches Stroh streuen, und den Eingang gegen Marder und Iltis, u. s. m. zu verwahren suchen.

§. 7.

Das *Mästen* der Gänse kann auf verschiedene Art unternommen werden; jedoch ist eine Verfahrungsweise immer besser und wohlfeiler, als die andere. Man würkt z. B. Nudeln (die man Schubnudeln oder Einschiebnudeln, weil sie gleichsam in den Hals geschoben werden, nennt,) von Getraide - oder Kartoffelschrote, oder grobem Mehle; trocknet dieselben und stopft damit die Gänse täglich dreymal. Hierbey sey man aber im Anfange sehr vorsichtig, denn viele halten es nicht aus. Überhaupt sehe man bey den Gänsen, welche man zum Stopfen auswählt, darauf, daß sie *weite Hälse* haben. Im Anfange stopfe man sie nicht zu voll, sondern lieber täglich einmal mehr.

Allein diese Mästung ist nicht nur kostbar, sondern auch mit Gefahr verbunden. Denn ohne genaue Aufsicht kann manche schöne Gans zu Tode gestopft werden.

Es ist also besser, wenn man dieselben mit in Wasser gequellten Erbsen oder mit türkischem Weizen (*Zea Mays*) stopft.

Läßt man sie mit uneingequellten Erbsen oder türkischem Weizen stopfen, so darf der Hals nicht ganz angefüllt werden, sondern der Obertheil desselben oder die Kehle muß ungefähr

4 Zoll leer bleiben. Sie saufen dann sehr viel und werden schneller fett. Quellt man diese Früchte 6 Stunden vorher ein, so läßt man 2 Zoll Raum leer.

In den zwey ersten Wochen stopft man sie täglich viermal, oder so oft sie verdaut haben; in der dritten Woche zweymal, und in der vierten nur einmal. Man sey aber vorsichtig und stopfe sie nicht zu lange, weil sie sonst an ihrem eignen Fette ersticken. Das stärkere Keichen derselben lehrt, dafs es Zeit sey, sie zu schlachten.

Auch mit Hafer mästet man die Gänse, aber dieß ist nicht so vorthellhaft.

§. 8.

Es giebt noch andere Methoden die Gänse zu mästen; aber dabey darf man keine unkastrirten Gänseriche, sondern blos Gänse auf die Mast stellen, weil diese zarteres Fleisch haben, als jene. Man kann diese meistens an ihren dünnen und kleinern Köpfen erkennen.

Die gedachten Gänse sperrt man nun in einen engen Stall ein, in den man öfters frisches Stroh einstreuen läßt, damit sie reinlich sitzen und die Federn nicht verderben. Nur die Gänse, welche man stopft, sperrt man in enge von Bretern verfertigte Kästen, oder hängt sie, wie es die Juden zu machen pflegen, in Tücher gebunden auf *).

In diesen Ställen giebt man ihnen die ersten vierzehn Tage nichts, als klar gestampfte Möhren, angefeuchtetes Gerstenschrot und versorgt sie inzwischen immer mit reinem Wasser. Will man große und fette Lebern haben, so wirft man reinen Sand in das Wasser, und löscht täglich einmal glühende Kohlen darin ab. Dieß kann auch dadurch bewürkt werden, wenn man Kalk und Sand, so wie die Maurer, mit einander vermischt, und täglich davon etwas in das Wasser wirft. Salz und Asche, oder auch Pottasche in das Saufen geworfen, leisten die nämlichen Dienste. Damit sie sich aber nicht in dem Wasser, welches ihnen zum Saufen hingesezt wird, baden können, und dadurch theils das Wasser verunreinigen, theils die Streu nafs machen und sich die Federn beschmieren; so macht man quer über den Trog, worein man das Wasser gießt, eine Stange, durch die sie verhindert werden, hineinzuspringen.

§. 9.

Wenn nun die Gänse auf diese Art gemästet werden, so sind sie ungefähr in drey bis vier Wochen zum Hausgebrauch fett genug, nach drey Wochen zum Einpöckeln und Räuchern; und in vier Wochen zum Braten. Jedoch rathen wir, Möhren nur in den zwey ersten Wochen, in den folgenden aber Körner oder Schrot von Gerste und türkischem Weizen zu füttern, weil das Fleisch sonst gelb und unschmackhaft werden würde.

*) Brodley ein Engländer aus Cambridge empfiehlt die Methode des Aufhängens gar sehr. Er verstopft den Gänsen sogar noch die Ohren, damit sie nicht hören können. Von einer solchen Gans versichert er, dafs sie, wenn sie nicht höre und im Dunkeln sitze, mit Gerstenschrot gefüttert, so fett werde, dafs ihre Leber bis 4 Pfund schwer werde. S. Krünitz Ökon. Technol. Encyclopädie 16. Th. S. 36; die Gazette littéraire de Berlin 1770, S. 200; Berlinische Sammlungen B. 3. S. 398.

Nach dieser Methode würde eine Gans, wenn man die Kosten berechnen wollte, ungefähr 5 bis 8 Groschen zu mästen kosten, und so wohlfeil dürfte wohl schwerlich eine andere Mastung zu stehen kommen.

§. 10.

Um so vollständig zu seyn, als es der Zweck dieser Schrift erlaubt, wollen wir hier noch die vorzüglichsten Methoden des *Einpöckeln*s und *Räuchern*s der Gänse anführen.

a) *Vom Einpöckeln und Immarginiren der Gänse.*

Die Gänse brauchen nur ungefähr fünf bis sechs Tage im Salze zu liegen, und acht bis zwölf Tage im Rauche zu hängen. Eine mittelmäßig gemästete Gans ist besser zum Einpöckeln *) als eine sehr fette, daher sind im vorigen § auch nur drey Wochen dazu bestimmt worden.

Am besten ist es, wenn man beym Einpöckeln jede Gans in zwey Theile zerlegt, weil sie dann besser mit Salpeter und Salz durchgerieben werden kann.

Wer bisweilen im Frühlinge und Sommer eine frische Gans essen will, der kann sie *immarginiren*, und zwar in ihr eigenes Fett oder in ausgesottene Butter. Die Gans wird nämlich, wenn das Fett oder die Butter geschmolzen und noch lau warm ist, so in dieselbe hineingelegt, daß sie ganz davon bedeckt wird. Dadurch erhält sie sich nicht nur längere Zeit gut, sondern die Butter nimmt auch den angenehmen Geschmack des Gänsefettes an.

b) *Vom Räuchern der Gänse.*

Es fragt sich, ob man die Gänse nach *Pommerischer* Art räuchern, oder nach *Deutscher* Weise trocknen solle.

In *Pommern* wälzt man nämlich die gepöckelten Gänse in trocknen Weizenkleyen herum, bindet sie dann an hölzerne Spiese, und hängt sie acht Tage lang in den Rauch, hernach noch acht Tage in eine luftige Kammer, und dann reinigt man sie, besonders wenn sie zum Verkaufe bestimmt sind, von den Kleyen.

Einige hängen diese Pöckelgänse in Leinwand genähet, auf, und erhalten dadurch eben das, was wir durch das Umwälzen in Kleyen zu erreichen suchen; nämlich sie verhindern, daß der Rauch nicht so sehr in die Gänse eindringt, sondern sie nur trocken und haltbar macht. Auf diese Art bleiben sie auch schmackhaft.

c) *Vom Trocknen der Gänse.*

Da man die Gänse bloß trocknen und nicht vom Rauche, welcher den angenehmen Geschmack derselben verderbt, durchzogen haben will; so pflegen viele Landwirthinnen ihre Gänse nicht, oder nur ein wenig in Kleyen — ungefähr halb so viel, als zum Räuchern erforderlich sind — herum-

*) Daß man die Gänse auch unter das Rindfleisch pöckeln könne, ist ausführlich gezeigt in meiner *praktisch-ökonom. Encyklopädie*. Riem,

zuwälzen; dann bringen sie dieselben in eine eingeheizte Stube und hängen sie in einer Entfernung von ungefähr 6 bis 8 Schritten vom Ofen, vermittelst einer Stange, an der Decke auf. Hier dürfen sie aber nur zwey bis drey Tage hängen bleiben, alsdann müssen sie in eine luftige Kammer gebracht und daselbst bis zum Verspeisen gelassen werden.

Da das Fett der Gänse sehr weich ist, und durch die Wärme leicht flüssig wird und herabtröpfelt; so müssen sie in der Stube an einer Stelle aufgehangen werden, worunter man nicht hin und her zu gehen hat.

Die kleinen Theile, welche bey dem Einpöckeln der Gänse abfallen, als z. B. Kopf, Flügel, Füße, Magen, Herz, u. dergl. und welche man nicht auf einmal consumiren kann, müssen in Elsig und Gänseblut eingesäuert und aufgehoben werden, bis man sie nach und nach kochen und verspeisen kann.

§. 11.

Auch von ihrem Dünger wollen wir hier etwas sagen. Man hat ihn bisher für ätzend, und daher den Wiesen und Feldern schädlich gehalten; dies ist er aber nur frisch. Man lasse ihn daher nur, wie allen Dünger, der frisch eben so ätzend ist, gehörig in Haufen mit Erde oder Stroh und noch besser mit Flachsstreu aus dem Brechhause vermengt, so lange liegen, bis er vergohren hat. Dann ist er auch für Feld und Wiesen dienlich. Frisch, so wie ihn die Gänse draussen fallen lassen, bewirkt er Brandflecken, und auf solchen Stellen wächst dann nichts wieder, als das unnütze Kraut, das kein Vieh frisst, und das von frischem Gänsekothe erweckt, auch *Gänserich* oder *Gänse - Potentille* (*Potentilla anserina*) genannt wird.

Zum Einstreuen in die Ställe, verdient das *Farrenkraut* (*Polypodium Filix mas et femina*) empfohlen zu werden. Es verbessert nicht nur diesen und alle andere Düngerarten, wegen seiner vielen Bestandtheile von alkalischem Salze, sondern es vertreibt auch in den Gänseställen die Gänseläuse; wobey jedoch die öftere Reinigung der Ställe, als ein gutes Mittel wider alles Ungeziefer, noch besonders zu empfehlen ist.

Zweyte Abtheilung.

Von der Änten - oder Antvogelzucht.

§. 12.

Der Landmann kann sich, wenn er mehr Änten aufzieht, als gewöhnlich zu geschehen pflegt, weit größern Nutzen durch sie verschaffen, als durch die Gänse, vorzüglich an solchen Orten, wo Flüsse und Teiche, auch allenfalls Brauereyen sind.

Das Weibchen heist überall die *Änte*; das Männchen hingegen hat verschiedene Namen. So nennt man es z. B. den *Änterich*, auch *Erpelt*. Wir wollen den gewöhnlicheren Namen *Änterich* beybehalten. Beyde, sowohl der Änterich als die Änte, können drey Jahre mit Nutzen zur Zucht gebraucht werden. An ihrer Farbe liegt zwar nichts, allein man hält doch die graue Farbe für besser, als die weißse. Auf einen Änterich rechnet man acht bis zehn Änten. Die Änte legt

oft dreyßig bis sechs und dreyßig Eyer und fängt gemeinlich damit im Monathe März an. Man sammelt diese Eyer und hebt sie zum Brüten auf. Während der Legzeit müssen die Änten alle Morgen befühlt, und die, welche Eyer enthalten, so lange eingesperrt werden, bis sie gelegt haben, weil sie sonst die Eyer an andere verborgene Orte legen.

Zum Ausbrüten der Änten-Eyer kann man Trut- oder andere Haushühner gebrauchen, zumal da die Änten nicht gut brüten. Auch kann man den Truthühnern mehr Eyer geben; denn wenn man Änten zum Brüten bestimmt, so darf man ihnen nicht mehr als höchstens funfzehn Eyer unterlegen.

Selbst Kapaune und Truthähne kann man zum Ausbrüten der Änten- und Hühner-Eyer gewöhnen, oder vielmehr zwingen. Man berupft sie nämlich am Leibe, peitscht sie daselbst mit Brennesseln und macht sie so zum Brüten geschickt. Dieß erzwungene Brüten der Kapaune und Truthähne ist aber sehr verschieden, wir wollen daher von jedem besonders sprechen.

Den Kapaun muß man erst an dem Tage, wo die Eyer unter einer Änte oder Henne angepickt werden, darauf setzen. Ehe dieß geschieht, muß er gerupft und mit Brennesseln gepeitscht werden; ferner muß man ihm ein Stückchen Brod, in Brantwein getaucht, einstecken, den Kopf unter die Flügel legen und ihn durch ein kreisförmiges Schwingen einschläfern, dann auf die Eyer setzen und mit einem Brete *) bedecken. Wenn der Kapaun seinen Rausch ausgeschlafen hat, wird er junge Änten oder Hühner unter sich finden, und da er im Dunkeln und unter der Bedeckung nicht fort kann, so wird er sie als eigene Jungen annehmen und in der Folge ordentlich wie eine Änte und eine Henne führen. Dadurch erhält man den Vortheil, daß die letztern eher wieder legen können.

Der Truthahn wird gleich anfänglich auf den Eyern sitzen bleiben, wenn man ihm die größten Bauchfedern ausrupft, den Ort mit Nesseln peitscht, oder mit starkem Brantweine wäscht, worin man etwas gestossenen spanischen oder ordinären Pfeffer aufgeweicht hat, und ihn hierauf mit Brantweine und Brode trunken macht. Er findet eine Kühlung an den kalten Eyern und brütet auf diese Art nicht nur fort, wenn man ihn dunkel setzt, und erst den andern Tag, von da an aber täglich nur einmal am Neste und zwar so füttert, daß man ihm dabey hell macht, sondern er wird auch mehr Änten- und Hühner-Eyer auf einmal ausbrüten, die Jungen gut führen und mit seinen großen Flügeln bedecken, besonders aber gegen die Raubvögel schützen.

Wer mehr über künstliche Ausbrütung durch erzwungene Wärme wissen will, der sehe *Krünitz ökonomisch-technologische Encyklopädie* unter dem Artikel *Henne*, wo er auch Zeichnungen dazu finden wird. (M. s. auch ökonom. Hefte 1800. Sept. und Octob.)

§. 13.

Nach Verlaufe von vier Wochen schlupfen die Jungen aus. Die ersten drey bis vier Tage giebt man ihnen hartgesottene und klargehackte Eyer, worunter man ein wenig Brod krümelt.

*) Man sieht also leicht ein, daß die Eyer in einem Korbe oder Kasten liegen müssen.

Man kann ihnen auch etwas angefeuchtetes Schrot oder grobes Mehl darunter mischen. Nach etlichen Tagen kann man sie endlich mit den Alten auf Bäche, Gräben und Teiche bringen, und dann braucht man die Jungen nur des Abends mit Träbern oder mit angefeuchteten Kleyen zu füttern. Diese Fütterungsart setzt man ungefähr vier Wochen fort, nach Ablaufe von höchstens sechs Wochen giebt man ihnen nichts weiter, sondern läßt sie ihr Futter nun mit den Alten auf Teichen, in Gräben, im Hofe und vor den Scheunen, Brauhäusern und im Felde selbst suchen. Verwöhnt man sie aber durch tägliches Füttern, so wollen sie es immer so haben und lernen ihre Nahrung nicht so leicht selbst suchen. Läßt man sie ins Feld gehen, so muß es an solchen Orten geschehen, wo sie der Frucht nicht schaden können, als an welcher sie durch Abbeißen der Halmen und Ähren sehr großen Schaden anrichten.

Das Mästen, Pöckeln, Räuchern und Trocknen der Änten ist von der nämlichen Art, wie bey den Gänsen.

Auch von der Stallung für Änten im Kleinen gilt eben das, was wir §. 6, über Gänse gesagt haben: ihre Nachwohnung wird nämlich zwischen den Schweineställen erbaut. Nur für die Äntenzucht im Großen, wollen wir von einem besondern Äntenstalle, der mit einem Gänsestalle verbunden ist, das Nöthige anführen. Um der Mühe überhoben zu seyn, die Änten und Gänse einzutreiben, wenn sie einmal mit den Jungen auf den Teichen und Seen sind; so richte man diesen Stall auf die Art ein, wie es *Krünitz* vorschlug. Man mache nämlich zweyerley Thüren daran, die äußere, wie gewöhnlich, von Bretern, die andere aber von Gitterwerk, mit Fallthürchen, welche die Änten aufstossen können, und wodurch sie sich selbst fangen. Den Tag über läßt man beyde Thüren offen, damit die Änten, so oft sie hungern, frey aus- und eingehen können; gegen den Abend aber macht man die Fallthüre zu, daß sich die Änten fangen; des Nachts macht man auch die äußere Thür zu.

Man kann hierüber *Krünitz ökonom. technologische Encyklopädie*, den IIten Theil nachschlagen, und daselbst diese Zeichnung aufs deutlichste finden.

Von wilden Änten wollen wir hier auch nicht handeln, und eben so wenig von Äntenfängen, weil dieß zur Jägerey gehört. Das Wissenswürdigste darüber, mit den nöthigen Kupfern, findet man in *Krünitz ökonom. technolog. Encyklopädie*.

Die wilden Änten sind den Teichen schädlich, dagegen fressen sie auf den Saatzfeldern die Schnecken weg. Auch die zahmen Änten sollen zur Vertilgung der Saatverderbenden Schnecken dienlich seyn; aber freylich muß die Äntenzucht im Großen betrieben werden, wenn durch sie etwas bewirkt werden soll, denn wenige würden nicht Meister über die Menge von Schnecken werden.

Daß man die Änten des Sommers etlichemal, so gut wie die Gänse rupfen könne, wollen wir nur beyläufig bemerken, so wie den Umstand, daß man wilde Änten zahm machen und so vortheilhafter, als zahme nutzen könne.

Um sie ganz zahm zu machen, kann man sie, nachdem ihre Eyer von zahmen Hühnern ausgebrütet sind, nach M. Helwings Anweisung *) behandeln. Man läßt bey einem Drechsler eine hölzerne Schachtel so hoch und breit, als es die Menge der jungen Änten erfordert, machen. Hierauf paßt man einen großen Deckel, den man nach Belieben auf und zu machen kann. In diese Schachtel setzt man die jungen wilden Änten, wenn sie kaum drey Tage alt sind. Die Schachtel mit diesen Änten setzt man in einen auf dem Feuer stehenden Kessel mit kaltem Wasser und läßt sie darin so lang stehen, bis das Wasser heiß und recht kochend wird. Hierbey aber ist zu beobachten, daß die Änten in der Schachtel trocken sitzen müssen; hierauf öffnet man oben den Deckel ein wenig, damit die Änten, welche unter der Zeit so gewaltig schwitzen, daß das Wasser von ihnen läuft, etwas Luft bekommen. In dieser Badstube müssen sie so lange sitzen, bis sie zu taumeln anfangen. Alsdann öffnet man die Schachtel und nimmt sie aus dem Wasser heraus. Wenn sie in der Luft etwas abgekühlt ist, setzt man auch die jungen Änten heraus. Auf die Art kann man diese Thiere so zahm machen, daß sie, wenn sie gleich, wie man aus Beyspielen weiß, weit im Felde auf einer überschwemmten Wiese gewesen, dennoch in das Dorf gelaufen sind und so lange vor dem Hause gelärmt haben, bis man sie eingelassen hat. Wenn die Änten schon einige Wochen alt sind, müssen sie öfter in einem solchen trocknen Bade zum Schwitzen gebracht werden, damit sie ihre Wildheit verlieren.

Daß wir übrigens nichts von ausländischen Äntenarten erwähnen, wird man uns um so mehr verzeihen, da die Zucht derselben unter die Liebhabereyen gehört. Auch darüber findet man das Nöthige bey Krünitz. Wir bleiben lieber beym Nützlichen und leichter ausführbaren stehen.

*) M. s. im 15. Vers. der Bresl. Samml. vom März 1721. Cl. V. Art. 1.

Zweyter Abschnitt.

Von der Landfederviehzucht.

Erste Abtheilung.

Von der Truthühnerzucht.

§. 14.

Die Truthühner *) setzen wir unter dem Landfederviehe oben an, weil sie bey gehöriger Wartung und Pflege den mehresten Nutzen bringen.

Ein Truthahn kann ein Jahr bis zwey Jahre, zehn bis zwölf Hühner recht gut bestreiten; wenn er aber älter wird, so taugt er nichts mehr, weil er, wenn man ihm eine grössere Anzahl Hühner zutheilt, mit Krämpfen befallen wird; und hat er zu wenig, so ist es ihm wieder nachtheilig, weil er sehr geil ist und oft sogar die bloße Erde tritt, dadurch wird er aber nicht nur äußerst mager, sondern bekommt auch oft epileptische Zufälle.

Zu der erwähnten Anzahl von Hühnern zwey Hähne zu halten, ist zwar in sofern gut, daß man, im Falle einer krank wird, sogleich einen andern hat; allein man muß alsdenn einen Tag um den andern den einen von ihnen einsperren, weil sie sich sonst sehr stark, oder wohl gar todt beißen würden. Wenn man alle Jahre einen jungen Hahn zur Zucht wählt, so ist dies desto zuträglicher, weil die alten besser zum Verspeisen sind, die jungen aber emsiger treten.

Ein Truthuhn legt ungefähr zwanzig bis dreyßig Eyer in den Monathen Februar und März. Sie fangen früher damit an, wenn man ihnen schon im Jänner täglich zweymal zerdrückte warme Kartoffeln in kleinen Trögen füttert. Diese sind für sie das vorzüglichste Futter, nach diesem aber Hafer, Gerste und Heydekorn. Wasser muß man ihnen, wenn kein offenes im Hofe vorhanden ist, zweymal gewärmt vorsetzen. Des Nachts halte man sie in warmen zuge-

*) Unter diesem Namen ist dieses Federvieh ziemlich allgemein bekannt. Provinzialisch heißen sie an manchen Orten auch *Auerhühner* und *Welschhühner*. Zahme *Auerhühner* könnte man sie am besten allgemein nennen; allein da der Truthahn vom *Treten* und die Truthenne von ihrer Lockstimme: trut! trut! trut! den Namen erhalten hat, so wollen wir diese Benennung als die schicklichste beybehalten.

machten Ställen, die mit Stangen versehen sind, worauf sie sitzen können. Hierin werden sie wenigern Gefahren, als in durchsichtigen Lattenställen ausgesetzt seyn.

Wenn die Truthühner nun zu legen anfangen, so müssen ihnen die Eyer täglich weggenommen und bis sie brüten sollen an temperirten Orten verwahrt werden. Die zwey zuerst gelegten Eyer speiset man, weil sie selten ausschlüpfen. Zum Ausbrüten der Eyer wird eine Zeit von vier Wochen erfordert. Ein Truthahn kann fünf Jahre zur Zucht beybehalten werden.

§. 15.

Wenn man aus der Truthühnerzucht Nutzen ziehen will, so muß man zwanzig bis dreysig Stück halten, damit es der Mühe werth sey, zur ganzen Federviehzucht entweder einen Hirten, oder eine alte Frau, oder auch ein Mädchen zu halten.

In Rücksicht des Brütens wollen wir von der Truthühnerzucht im *Kleinen* und *Großen* zugleich handeln, doch von letzterer ausführlicher, als von der erstern. Man legt ihnen bey der Zucht im Großen gewöhnlich ihre eigenen Eyer unter, und zwar von den ersten und besten sechzehn bis achtzehn Stück, jedoch mit Ausnahme der zwey ersten, wovon die Ursache angezeigt werden wird. *Germershausen* will zwär in seiner *Hausmutter* B. 4, S. 845, nur höchstens funfzehn untergelegt wissen; allein diese Zahl ist wohl nur auf einjährige Truthühner anzuwenden. Wir legen den ältern achtzehn bis zwanzig unter. Bey der Zucht im Kleinen, kann man ihnen auch Hühnereyer, und zwar deren zwey und zwanzig bis sechs und zwanzig Stück, oder auch zwanzig bis zwey und zwanzig Änten-Eyer unterlegen. Doch hierbey ist zu bemerken, daß die Zahl der zuletztgedachten Eyer nur von drey- und vierjährigen Truthühnern zu verstehen sey. Ohne hier bey der Truthühnerzucht im Kleinen stehen zu bleiben, so nehmen wir an, daß bey der Zucht im Großen, von dreysig Truthühnern, bey drey Hähnen, ungefähr fünfhundert und vierzig bis sechshundert Junge ausschlüpfen können.

Angenommen also, daß man dreysig Truthühner und drey Hähne zur Zucht widmet, so müssen solche ihren besondern Stall haben. Sobald nun diese Hühner zu legen anfangen, muß die hierzu bestimmte Person alle Abende die Eyer von dem Neste nehmen und in jedem Neste nicht mehr als eins lassen. Die abgenommenen Eyer aber, muß sie, wie vorher erinnert worden ist, an einem sichern Orte sorgfältig verwahren.

Die meisten Truthühner haben die Gewohnheit, daß sie, sobald sie ausgelegt haben, auf dem Neste sitzen bleiben, um zu brüten, daher muß man die letzte Zeit darauf Acht haben, damit man sie mit der gehörigen Anzahl Eyer setze.

§. 16.

Indessen muß man doch nicht eine oder etliche zum Brüten ansetzen, sondern warten, bis sie zusammen ausgelegt haben. Zu dem Ende läßt man diejenigen Hühner, welche sich schon angesetzt haben, so lange auf einem Eye sitzen, bis auch die übrigen sitzen bleiben. Jenes

einzelne Ey wird dann weggeworfen. In dieser Zwischenzeit muß man aber nicht vergessen, sie vor dem Neste zu füttern und zu tränken.

§. 17.

Sind nun alle dreyßig Hühner zum Brüten tüchtig, so muß man ihnen in ihre Nester hinlängliches Heu streuen und es darin ordentlich zurecht machen, jedem Huhne aber nicht mehr als sechzehn, höchstens achtzehn Eyer, und zwar alle auf einen Tag und eine Stunde unterlegen, damit sie auch alle auf einen Tag ausschlupfen.

Wenn man viele lange, spitzige, krauswirblich aussehende Eyer hat, so lege man von diesen die meisten unter, weil aus diesen lauter Hähne werden, die man zum Verspeisen doch vorzieht.

§. 18.

Sobald man nun auf die angeführte Art die Nester gehörig mit Eyern belegt hat, so füttert man die sämtlichen Hühner noch einmal, läßt sie alsdann auf ihre Nester sitzen und macht die Fensterläden und Thüren in dem dazu bestimmten Stalle zu, damit es finster darin sey; denn die Hühner müssen jetzt vier und zwanzig Stunden ungestört sitzen bleiben.

§. 19.

Nach Verlauf von diesen vier und zwanzig Stunden muß die zur Wartung der Hühner bestimmte Person einen Trog mit Futter und auch ein Gefäß mit Wasser in Bereitschaft setzen, damit die sämtlichen Hühner von ihren Nestern abgehoben und zum Fressen und Saufen herausgelassen werden können. Dabey muß die gedachte Person so lang stehen bleiben, bis sich die Hühner satt gefressen und gesoffen haben, welches ungefähr eine gute Viertelstunde dauern kann, dann aber werden sie wieder in den Stall auf ihre Nester getrieben. Hierbey muß aber genau Acht gegeben werden, daß sich nicht zwey Hühner auf ein Nest setzen, und alsdann etwa ein Nest leer bleibe. Geschieht dieses, so muß die eine Henne abgehoben und auf das ihr zugehörige Nest gebracht werden.

§. 20.

So wird die ganzen vier Wochen hindurch alle Tage verfahren, auch jedesmal genau Achtung gegeben, daß nicht während dem Füttern ein anderes Thier in den Stall komme und Schaden anrichte. Daher muß die zur Aufsicht über die Hühner bestellte Person, so lang diese fressen, sich keinen Augenblick vom Stalle entfernen, und wenn sie ihre Hühner alle wieder auf ihre Nester gebracht hat, so muß sie jedesmal die Stallthür verwahren, damit nichts zu den Hühnern kommen könne.

§. 21.

Nach sieben und zwanzig Tagen muß jene Person die Eyer unter den sämtlichen Hühnern untersuchen und zusehen, ob die mehresten Jungen angefangen haben in den Eyern zu picken. Ist dieß geschehen, so dürfen die alten Hühner diesen Tag nicht von den Eyern genommen werden, sondern sie müssen acht und vierzig Stunden, ohne zu fressen, darauf sitzen bleiben, weil sonst durch das Auf- und Abnehmen der Hühner die schon halbgeöffneten Eyer mit den darin befindlichen Jungen leicht Schaden leiden möchten.

§. 22.

Wenn aber den darauf folgenden Tag die Jungen ausgekrochen sind, so muß eine Henne nach der andern abgehoben und zum Futter vor den Stall herausgebracht werden. Die Jungen steckt man so lange bis ihre Mütter gefressen und gesoffen haben, andern unter. Auf diese Weise fährt man fort, bis alle zwanzig Hühner gefressen und gesoffen haben.

§. 23.

Da die Truthühner sehr lange brüten können, und eine Alte, die Jungen von einer andern, den Sommer hindurch mitführen kann; so kann man der Hälfte von diesen Hühnern, oder so vielen man will, ihre Jungen wegnehmen und sie andern Hühnern geben, in die Nester aber, nachdem man zuvor den alten Unrath weggeräumt hat, frisches Heu legen und auf diese jene Hühner zum zweyten Male entweder mit Hühner- oder Änteneyern ansetzen. Allein dießmal dürfen sie nur funfzehn höchstens sechzehn bis achtzehn Hühner- und zwölf bis funfzehn Änteneyer erhalten, weil sich die Bruthitze nach und nach vermindert und diese Hühner zuletzt nicht mehr so viele Eyer erwärmen können. Während dem werden die Hühner ganz auf die oben angeführte Weise behandelt. Haben sie endlich auch diese Eyer ausgebrütet, so läßt man die alten Truthühner mit der zweyten Brut, es mögen nun Haushühner oder Änten seyn, ausgehen und sie führen. Die andere Hälfte hat unterdessen ihre Jungen erzogen. Dabey muß aber die Wärterin Acht haben, daß immer eine Mutter so viele Jungen habe, als die andere; denn wenn sich zu einer mehrere gesellen, als sie bedecken kann, so können die unbedeckten leicht krepiren.

§. 24.

Die jungen Truthühner sind unter allem Federviehe am zärtlichsten und daher auch am schwersten aufzuziehen. In den ersten Tagen ist es ihnen zuträglicher, wenn man sie an die freye Luft läßt, als wenn man sie in die Stube sperrt; doch macht kaltes stürmisches Regenwetter auch darin eine Ausnahme. Überhaupt können sie so wenig Nässe, als Kälte vertragen. Sogar, wenn während der Ausbrütung ungünstige Witterung einfällt, sind sie schwer fortzubringen. Eben so können sie auch bey dem Erziehen mit einem Male verdorben werden, wenn man sie an dumpfige Orte versperrt, oder wenn sie etwas dumpfiges aufscharren und fressen. Zum Präservativ giebt man ihnen daher gern *Wasser* zu saufen, worin ein wenig gestolsener *Pfeffer* gekocht worden ist. Warme Milch, wie sie von der Kuh gemolken wird, gegeben, leistet auch gute Dienste. Dieses Mittel kann man um so mehr empfehlen, da es weniger schadet als nützt, und doch dabey Nahrung giebt. Eben so kann man ihnen, weil sie öfters an Verstopfungen leiden, zuweilen etwas *Baumöhl* eingießen. Sobald sie größer sind, kann man ihnen dadurch sehr schnell Öffnung verschaffen, wenn man ihnen eine Spinne eingiebt.

Während die zum zweyten Male angesetzten Hühner noch brüten, müssen die, welche schon Junge haben, in einen besondern Stall gethan werden, und die zur Aufsicht bestellte Person muß Achtung geben, daß jedes Huhn auch hier seine Jungen unter sich habe.

§. 25.

Nach Verlaufe von drey oder vier Tagen, während welchen die jungen Truthühner blos mildes Futter, z. B. guten süßen Käs, der nicht alt seyn darf, oder gekochte Eyer bekommen,

werden unter den Käs klein gehackte Brennesseln gemengt. In der Folge kann man sie an ganz weich gekochte und zerdrückte Erbsen gewöhnen. Unter diese mischt man noch etliche klar gehackte Eyer, Zwiebschlotten und Schnittlauch, nebst andern gesunden Kräutern, die bey Jäten ausgesucht, rein gewaschen und zerschnitten werden müssen. Davon giebt man ihnen des Tags dreymal zu fressen, und mit dieser Fütterung wird fortgefahren. Es muß aber dabey den Hühnern reines und frisches Wasser zu Saufen gegeben werden. Sind schöne heitere Tage, so werden die Alten mit ihren Jungen auf einem mit Grase bewachsenen *Anger*, oder in Ermangelung dessen, in einem *Gänse- und Hühnergarten* gehütet, wo sie sich zu ihrer Nahrung allerhand Gewürme suchen können.

§. 26.

Hat man diese Thiere ungefähr vierzehn Tage mit dem vorher vorgeschriebenen Futter gefüttert, so bricht man ihnen etwas von den Erbsen ab und giebt ihnen ein Futter, das aus einem Theile zu Brey gekochten Erbsen und zwey Theilen recht klar gemachtem Grünen besteht. Dieß wird wohl untereinander gemischt, und mit dieser Fütterungsart fährt man fort, bis die jungen Hühner so stark sind, daß sie den Alten unter der Aufsicht eines Hirten überall hin folgen können.

Dieß ist die gemeinste Art zu füttern. Die Frau eines unserer Mitarbeiter, welche bey zweymaligem *Ausbrüten* jährlich über 100 Rthlr gewann, und ihrem Manne das Futter vom Boden bezahlen mußte, hat folgende Fütterungsart, die wir sehr wohlfeil gefunden haben, weil bey derselben ein junges Truthuhn bis zum Schlachten nicht über drey bis vier Groschen zu stehen kömmt, wenn der Scheffel Erbsen zwey Thaler kostet. Die Methode ist mit den eigenen Worten jenes Mannes folgende: „Erstlich wird *süßer Quark* mit fein gehacktem *Schnittlauch*, den man an Rabatten pflanzt und jährlich drey bis viermal, in gehörige Schläge geordnet, abschneiden kann, gemengt, und zwölf bis vierzehn Tage den jungen Truthühnern zum Futter vorgelegt. Zuweilen werden ihnen auch harte Eyer und Schnittlauch gegeben. Nach vierzehn Tagen können weniger harte Eyer, mit fein zerdrückten Erbsen und Schnittlauch vermengt und in mäßige Ballen gedrückt, zuletzt immer weniger Eyer, aber destomehr Erbsen, und statt des Schnittlauchs fein gehackte Zwiebschlotten — je mehr der letzten, desto besser — und nach abermals vierzehn Tagen bloß gekochte und zerdrückte Erbsen mit Zwiebschlotten und Brennesseln, auch zur Abwechselung Salat ganz hingeworfen werden. Bey dieser Fütterungsart blieben sie gesund, und sie wurden Morgens und Abends immer so gefüttert. Erbsen und Schlotten müssen aber allezeit gut und so gemengt werden, daß sie letztere nicht leisht liegen lassen können.“

Germerhausen läßt (S. *Hausmutter* B. IV, S. 346,) statt *Erbsenbrey* auch *Buchweizenbrey*, oder auch *Brey von Hirsen* geben. Da die Truthühner unter allen Arten des Federviehes die gefräßigste sind, so wäre es Schaden, wenn man sie mit bloßen Körnern sättigen wollte.

§. 27.

Sobald es die Witterung erlaubt und schöne Tage kommen, müssen die alten und jungen Truthühner alle Tage hinaus auf Grasplätze, an Tiefen, oder sonst an Gewässern herum, gehütet werden, damit sie sich daselbst Gewürme, besonders Insekten z. B. Grashüpfer, die ihre

liebste Speise sind, und die sie oft grofse Strecken verfolgen, suchen können. Wenn diefs der Hirt sieht, so mufs er vorzüglich aufmerksam auf sie seyn, weil sie sonst bey zu weiter Entfernung, den Weg vergessen, oder gar den Raubthieren in die Klauen gerathen könnten. In der Nähe der Wiesen und Felder müssen sie sehr sorgfältig beobachtet werden, oder nicht eher auf dieselben gelassen werden, als bis diese leer sind.

Ehe die Hühner aber des Morgens ausgetrieben werden, müssen sie zuvor ihr grünes Futter bekommen, und eben so des Abends, wenn sie von der Hutung nach Hause kommen. Bey Regen oder Gewittern dürfen sie gar nicht ausgetrieben werden, und entsteht, während sie sich im Freyen befinden, ein Gewitter, so mufs man sie sogleich nach Hause treiben.

§. 28.

Auf der Weide mufs auf diese jungen Thiere fleifsig acht gegeben werden, dafs sie nicht in die Brennesseln kommen und sich die Beine verbrennen, wovon sie Knoten bekommen, die nicht wieder vergehen, und wovon sie lahm und kränklich werden.

Um sie gegen die Witterung und das Verbrennen der Füfse zu verwahren und abzuhärten, mufs man nach der Lehre eines grofsen Landwirthes *) den jungen Truthühnern, sobald sie ausgekrochen und trocken geworden sind, die Füfse in kaltes Wasser stecken, sie dann gleich wieder heraus nehmen und unter die Bruthenne zur Bedeckung setzen. Durch dieses Mittel hat des Recensenten Freund den Abgang nicht wie andere. Einige tauchen ihnen auch die Füfse einigemale in Brantwein und geben ihnen alsbald ein Pfefferkorn und in der Folge zwey Stück ein. Unter zehnen krepirte bey guter Fütterung und Pflege kaum eins.

Damit sie aber keinen krummen Schnabel bekommen, so mufs man ihnen, wie auch Herr Secretair *Fufs* lehrt *) ihr Futter, so lange ihr Schnabel noch zart und weich ist, nicht von einem harten Boden oder Brete, sondern von einem zusammengelegten Tuche fressen lassen. Der krumme Schnabel wird ihnen auferdem in der Folge am Fressen hinderlich, nicht zu gedenken, dafs das Aufpicken des Futters von harten Stellen ihnen sogleich Schmerzen, Krankheit und Tod verursacht.

Kälte und grofse Hitze sind den Truthühnern höchst schädlich; von beyden werden sie kränklich und sterben oft gar davon; mithin müssen sie vor beyden verwahrt werden, und weder in kalter Witterung, noch bey zu grofser Hitze im Freyen herumgetrieben werden. Wenn sie noch klein sind und von einem starken Regen überfallen werden, bleiben oft viele liegen und sterben; dagegen härtet sie nun das vorgedachte Pfefferkorn ab.

*) S. N. A. *Deutsche Bibl.* B. 17, S. 321, und B. 46, S. 394; desgl. *Landwirthschaftliche Mannigfaltigkeiten* S. 349.

*) S. dessen *Vollständigen Unterricht von nützlichem und schädlichem Federviehe und den Insecten*, Abth. 1, Absatz 1, S. 6.

§. 29.

Sobald die Heuärndte angeht, werden sie auf den Wiesen gehütet. Dabey müssen sie aber Früh und Abends jedes Mal ihr gewöhnliches Futter bekommen. So wie die Getraideärndte angeht, werden sie von Früh bis auf den Abend auf den Getraidestoppeln (nur in den heißen Mittagstunden nicht) herumgetrieben. Hier finden sie das verschiedenste Futter, theils Körner, theils Gewürme, und zwar in solcher Menge, daß sie sich völlig satt fressen können. Daher giebt man ihnen bis gegen Michaelis hin zu Hause weniger Futter, ausgenommen, wenn Gewitter, oder Regen einfällt; denn zu solchen Zeiten dürfen sie nicht ausgetrieben werden, sondern man muß sie zu Hause mit ihrem gewöhnlichen Futter unterhalten.

§. 30.

Wenn gegen das Ende des Septembers in den Obstgärten, unreifes abgefallenes Obst vorhanden ist, so wird ihnen solches nebst andern Abgängen von Wurzelwerk aus den Küchengärten, desgleichen von Rüben, Kraut, Möhren, Kartoffeln und dergl. des Morgens, Mittags und Abends etwas gestampft und mit Träbern vermischt, zum Fressen vorgeschüttet. Mit dieser Fütterungsart wird bis in den Winter fortgefahren, wo alsdann diejenigen, welche nicht in der Wirthschaft nöthig sind, verkauft werden.

§. 31.

Wenn man die Truthühnerzucht nach diesen Vorschriften unterhält, so kann man sich erst von derselben wirklichen Nutzen versprechen. Denn, wenn man das Futter nebst dem Lohne, das die Person, welche sie hüten und warten muß, bekommt, nach dieser Methode berechnet, so wird man finden, daß ein Truthahn nicht über drey bis vier Groschen kostet; und dafür kann man gegen den Herbst wenigstens sechzehn Groschen bekommen, ein Gewinnst, der bey dieser Federviehart ansehnlich genug ist.

§. 32.

Nur auf solchen Gütern, wo man bey der Truthühnerzucht keine Ordnung hält, sondern ein jedes Huhn, so wie es sich zum Brüten ansetzt, auch sitzen läßt, und wo man mithin wohl sechserley Junge zu besorgen hat, kann wenig Nutzen herauskommen, besonders wenn man zugleich in der Fütterung keine Ordnung beobachtet, sondern anfänglich nichts als Eyer, dann Käse, und endlich Schrot in Menge füttert. Auf diese Weise kann dem Eigenthümer ein Truthahn auf einen Gulden zu stehen kommen.

§. 33.

Durch das gedachte unordentliche Ausbrüten und Füttern leidet man nicht nur großen Schaden an den Hühnern und dem Futter, sondern es geht auch viele Zeit mit der Wartung der bald größern, bald kleinern Hühner verlohren. Und dieser Nachtheil entsteht blos durch das verkehrte Aufsetzen der Alten. Außerdem geht auch noch manches schöne junge Huhn durch die verschiedenen Fütterungsarten zu Grunde; und fast wäre es nöthig, daß man zu jeder neuen Heerde auch eine neue Wartefrau annähme.

§. 34.

Da die Truthühner die üble Gewohnheit haben, sich in verborgene Winkel, zuweilen gar ins freye Feld, oder in die Gärten Nester zu machen, dahin ihre Eyer zu legen, und wenn sie ausgelegt haben, daselbst sitzen zu bleiben und zu brüten; so muß man auch hierauf ein wachsames Auge haben, wenn man nicht manches schöne Nest voll Eyer, oder Junge von Mardern, Wiesel und Schweinen verderben sehen will. Unterläßt man diese Aufmerksamkeit, so kann man natürlich nichts anders als Schaden von seiner Zucht haben; wird aber auch hierbey die gehörige Ordnung gehalten und den Hühnern ihr bestimmter Stall angewiesen, wo sie ihre Eyer hinlegen müssen, so kann die Truthühnerzucht sehr vortheilhaft werden.

§. 35.

Das Mästen der Truthähne und Hühner geschieht am besten auf folgende Art. Man giebt ihnen trockne Körner und hinreichendes Wasser, worin glühende Kohlen abgelöscht sind und Sand liegt. Indessen kann man sie auch einsperren und mit türkischem Weizen stopfen. Manche binden, vor dem Abschlachten, die fetten bey dem Halse an eine Schnur, und machen dieselben durch Peitschenhiebe tüchtig böse! Man glaubt dadurch das Fleisch milder und dem Geschmacke eines wilden Auerhahns ähnlicher zu machen!

Dafs der Dünger dieser Truten eben so, wie der von andern Hühnern und von den Tauben, gut dünge, und besonders in Spargelbeeten und auf Wiesen, wo er die schlechten Pflanzen vertreibt, und neue gutartige erzeugt, sehr zu empfehlen sey, verdient ebenfalls bemerkt zu werden.

Von dem Mischen alles Federviehdüngers mit Schweinsmist, soll weiter unten gehandelt werden.

Eben so wird auch von den Ställen für diejenigen Wirthe, welche die Truthühnerzucht im Großen betreiben wollen, in der Erklärung der Kupfertafeln nähere Auskunft zu finden seyn.

Für Wirthe im Kleinen hier nur soviel. Der Stall wird auf einem niedrigen Platze angelegt, etwa zwey Fuß hoch vom Boden, unter dem gewöhnlichen Hühnerhause. Hier bringt man einige Sitzstangen an, die ungefähr zweymal so dick, als die für gemeine Hühner seyn müssen. Auf beyden Seiten legt man ein Aufsteigebret mit Stufen an, die etwas breiter als bey Hühnerleitern sind. Den Boden zu pflastern ist nicht nöthig. Man bestreut ihn mit Sand oder kurzem Stroh. Hierbey ist nun hauptsächlich noch das zu bemerken, dafs der Stall zwar warm, aber doch luftig, rein und helle seyn müsse.

Zweyte Abtheilung.

Von der Haushühnerzucht, mit einer wilden und einer englischen verbunden.

§. 36.

Unsere gemeinen *Haushühner* sind unentbehrlich. Ihr Fleisch ist sowohl für Gesunde als Kranke, sehr heilsam. Die Brühe, welche man von ihnen erhält, ist wohlschmeckend und kräftig. Dabey bringen sie auch durch ihr Legen großen Nutzen, besonders wenn man sie gehörig in Acht nimmt und in Ordnung hält.

§. 37.

Sie sind nach ihren Arten sowohl an Gestalt, als an Farbe verschieden. So giebt es z. B. große Brabantische Hühner mit Hauben, und in den Federn von verschiedenen Farben kleine Englische Hühner mit Zwergbeinen. Allein bey diesen werden wir nicht lange verweilen, weil ihr Nutzen, zumal auf dem Lande, weit geringer ist, als der von gemeinen Hühnern. Auch diese letztern haben mancherley Farben. So trifft man z. B. schwarze, weiße und bunte an, von welchen die ersten und letzten die besten sind, wenn man auf ihre Dauer Rücksicht nimmt. Die weißen sind nicht von so harter Natur. Daher thut man wohl, wenn man nicht viele von ihnen erziehet oder kauft.

§. 38.

Man kann die Hühner bis zum Schlusse des vierten Jahres zur Zucht gebrauchen. Denn es ist allezeit rathsamer, auf junge Hühner zu halten und die alten zu verkaufen. Im zweyten Jahre wird ein Huhn erst recht zum Legen tüchtig; im dritten aber legt es am besten. Hingegen darf ein Hahn nicht länger als zwey, höchstens drey Jahre bey einer Heerde bleiben. Am vortheilhaftesten ist es, wenn man ihn nicht länger als ein Jahr zum Befruchten der Hühner gehen läßt, nämlich so, daß er seine Dienste in seinem zweyten Zuchtjahre verrichtet. Dann muß man ihn schlachten, damit sein Fleisch zarter und genießbarer bleibe.

Dies ist besonders rathsam, wenn er viele Hühner zu befruchten hat; aber mehr als zwanzig Hühner sollte man nie auf einen Hahn rechnen. Wird der Zuchthahn längere Zeit unterhalten, so läuft man Gefahr, daß die Hühner mehrere taube Eyer legen. Der geschwächte Hahn kann sie nicht gehörig befruchten; es zeigen sich daher bey der Bebrütung mehrere faule Eyer, und man bekommt weniger junge Hühner.

§. 39.

Der Hühnerstall kann nach unsern Zeichnungen, oder doch wenigstens so angelegt werden, daß er weder im Winter der Kälte, noch im Sommer der Hitze zu sehr ausgesetzt sey. Daher muß man denselben rings herum mit Mauern versehen. Wird er von der Vorderseite mit Latten angelegt, so muß er hinter derselben und dem Gange auch auf dessen beyden Seiten eine Mauer bekommen. Daß er vor allem Ungeziefer, besonders vor Mardern, Iltissen und Wiesel gesichert, und jedem Abend verschlossen werden müsse, versteht sich von selbst.

Die Thüre bleibt den ganzen Tag zu; nur auf einer Nebenseite wird ein viereckiges Loch zum Aus- und Eingange, $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch und eben so breit angebracht, welches mit einem Schieber, oder einer Fallthüre von geflochtenem Drathgitter, versehen ist. Dieß wird alle Abende zugeschlossen, und an jedem Morgen geöffnet. Damit sie bequem aus- und eingehen können, so wird im Hühnerhofe von der Erde bis an dieß Loch ein Lattengang angebracht.

§. 40.

Im Stalle selbst sind in die Queere und über das Kreuz mehrere mittelmäßige Stangen anzulegen und an den Nebenseiten rings umher von Stroh geflochtene Nester aufzustellen. Dieselben müssen eben so, wie der Stall selbst, öfters gereinigt werden. Statt der geflochtenen Nester kann man auch rings herum Bretstellagen machen, und auf diesen breterne Fächer zu Nestern anbringen. Diese müssen bisweilen mit frischem Stroh versehen werden, ein Mittel, wodurch das Überhandnehmen der Hühnerläuse gehindert wird. Sollten sie sich aber in einem Orte eingenistet haben, so verdient folgendes vom Herrn Prof. Koch in Schwabhausen empfohlene Mittel ausgezeichnet zu werden. Er sagt: „Seit wenigstens zehn Jahren bediene ich mich folgenden Mittels mit dem besten Erfolge. Ich lasse mit angehendem Frühlinge, und wenn es die Witterung erlaubt, mit dem Anfange des Monates März den Fußboden des Hühnerstalls vom Hühnermiste reinigen, und recht sauber abkehren, sodann die Decke, Wände und Stangen mit einer solchen Kalkmasse, wie sie die Tüncher zum Weissen der Wände brauchen, mit einem Pinsel tüchtig tünchen, so daß der Hühnerstall ganz weiß wird, und endlich mit dieser Masse auch den Fußboden reichlich besprengen. Dieß wird in jedem Frühlinge wiederholt und die den Hühnern so schädlichen Insecten haben sich noch nicht — auch in diesem Jahre nicht — wieder gezeigt. Desgleichen wird dieß Mittel kräftiger, wenn man unter diesen Anstrich etwas gemeinen Vitriol mischt, der in Wasser, worin Erlenlaub gekocht worden, aufgelöst ist, und damit tünchet *). Im *Reichsanzeiger* Num. 251, S. 3244, v. J. 1800, steht noch ein Mittel, das auch schnelle Hülfe leistet, es bedarf aber Vorsicht, damit der Stall nicht anbrenne. Man nimmt nämlich Pferdehufspäne, vermischt sie mit Schwefel, und verbrennt dieß im Hühnerstalle auf Kohlen, die man in einen Topf thut, woraus kein Feuer fallen kann — ein Blechtopf in einem Feuerküstchen oben mit Löchern versehen, so wie solches Weiber auf den Märkten im Winter unter sich stellen, ist am sichersten — räuchert damit den Stall tüchtig aus, und verschließt sogleich nach Wegnahme dieses die Thüre und Fenster vier und zwanzig Stunden lang, während welcher Zeit das Federvieh anderswo aufbewahrt werden muß **).

Bey schon überhand genommenen Hühnerläusen empfiehlt der Herr Pastor Strackerjahn zu Lehe im *Hannöverischen Magazin* Num. 90, v. J. 1800, den *Kuhurin*, worin man *Wermuth* und *Läusekraut* kocht und nach Ausreinigung der Ställe diese sowohl, als auch die Stangen und die Nester

*) So bereitet dient es auch gegen Kornwürmer und Wanzen. Man sehe meine *ökon. Encyklopädie*. 2. B. 768. S. Riem.

**) S. auch *Reichsanzeiger* N. 248, S. 3196. N. 272, S. 3519, v. J. 1800, wo noch andere Mittel zu Vertilgung der Hühnerläuse angegeben sind.

besprengt, auch wohl die Hühner etliche Mal darin badet. Dieses und frische Luft in den Ställen vertreibt die Läuse, und entfernt sie auch in Zukunft, wenn es öfters präservativisch gebraucht wird.

Die Person, welcher die Aufsicht über das sämtliche Federvieh anvertrauet ist, muß die Hühner alle Morgen, bevor sie dieselben aus ihrem Stalle läßt befühlen; diejenigen nun, welche diesen Tag legen können, müssen eingesperrt bleiben, bis sie durch ihr Geschrey, das sie bey jedem gelegten Eye erheben, verrathen, daß sie gelegt haben. So muß einen Tag um den andern verfahren werden, bis sie nicht mehr legen.

§. 41.

Wer dieß nun nicht genau besorgen läßt, der darf sich auch nicht auf so viele Eyer Rechnung machen: denn viele werden an verborgene Orte gelegt und von den Hühnerfeinden verzehrt. Freylich brüten die Hühner da am liebsten, wo sie sich selbst ein Nest ausgesucht und gemacht haben, allein man muß sie auch daselbst mit einer Überdecke gegen Marder und dergleichen mehr schützen. Dieß ist auch noch um deswillen nöthig, weil zuweilen andere Hühner zugleich mit in so ein Nest legen, wodurch zu viele Eyer werden, von denen die wenigsten, weil es ihnen an gleicher und hinreichender Wärme fehlt, ausschlupfen können.

Es sind uns sonst gute Wirthschaften bekannt, wo man Hühner genug, und doch oft wegen der schlechten Aufsicht nur wenige Eyer im Hause hat. Solche Wirthinnen, die sich nicht um ihre Hühner bekümmern, handeln klüger, wenn sie wenig oder keine Hühner halten, sondern was sie hiervon in ihre Wirthschaft brauchen, kaufen, weil ihnen sonst, wenn sie das Futter rechnen, ein Ey 6 Pfennige bis 1 Groschen zu stehen kommen würde.

§. 42.

Ein gutes Legehuhn kann 150 bis 180 Eyer und noch drüber legen. Auch fangen die Hühner früher zu legen an, wenn man sie im Winter mit gewärmtem Hafer und warmen Kartoffeln füttert. Man kann diese Hofhühner, so gut wie die Truthühner, ohne Getreide zu füttern, ernähren, wenn man ihnen den Winter hindurch etwas Malz-Träber giebt und sie auf dem Hofe und vor den Scheunen die verlohrnen Körner suchen läßt. Wer seine Hühner den ganzen Winter hindurch mit Getraide füttern wollte, der würde mehr Schaden, als Nutzen davon haben. Die Mittelstrafe ist, wie in allem, so auch hier die beste. Sieht man, daß sie vor den Scheunen, auf dem Miste und an andern Orten nicht mehr viel finden; dann muß man sie mittelmäßig und erst dann reichlicher füttern, wenn man frühzeitig Eyer haben will.

§. 43.

Wirthe, die nicht weit von großen Städten wohnen, oder sonst einen guten Absatz von jungen Hühnern zu machen wissen, können sich dadurch einen beträchtlichen Nutzen verschaffen, wenn sie das ganze Jahr hindurch junge Hühner erziehen. Die gewöhnlichen Hühner brüten zwar nur im Frühjahre und im Sommer; allein wer das ganze Jahr hindurch junge Hühner erziehen will, der muß dazu die künstliche Brütung der ausgedienten Truthähne anwenden, und mit ihnen auf die oben angeführte Art verfahren.

§. 44.

Wenn sich nun im Frühjahre eine Henne zum Brüten setzt, so muß ihr ein ordentliches Nest, welches weder zu tief, noch zu voll von Heu und Stroh seyn darf, zubereitet werden; denn im erstern Falle würden die Eyer auf der bloßen Erde liegen, im letztern aber würden sie sich zu sehr unter das Heu und Stroh verschieben, und nicht genug von der Henne erwärmt werden können, eine Ursache, warum öfters so viele Eyer verlohren gehen und nur wenige Junge ausgebrütet werden. Auch hier ist der Mittelweg der beste. Ein paar Queerfinger hoch Heu oder Stroh gut zusammen gedrückt, ist gerade recht.

§. 45.

Beym Ansetzen muß man einer brütenden Hofhenne nur vierzehn bis sechzehn Eyer unterlegen, weil sie dieselben sonst nicht gehörig bedecken und bebrüten kann. Daraus entsteht alsdann der Nachtheil, daß die Henne bey dem Aufstehen und Niedersetzen die Eyer öfters verdreht, und daß die, welche am Rande liegen, und nicht gut bebrütet sind, weiter nach der Mitte, und die, welche in der Mitte liegen und Wärme genug haben, an den Rand kommen und wieder kalt werden. Auf diese Art wird bey mancher Henne die Hälfte der Eyer verdorben, ungeachtet sie bey dem Unterlegen gut waren.

§. 46.

Ferner ist es gut, wenn die untergelegten Eyer mit etwas gezeichnet werden, damit man sieht, ob während des Brütens eine fremde Henne ihre Eyer in dieses Nest legt; denn sind die Eyer gezeichnet, so kann man die fremden leicht erkennen und wegnehmen.

Frühzeitig angesetzte Hühner sind die besten; denn zeitige junge Hühner gelten nicht nur mehr, als späte, sondern man kann auch die jungen Hähne bald kappen, und diese können sich, weil sie den ganzen Sommer vor sich haben, leicht erholen, dahingegen Spätlinge nie so gut fortkommen. Ja die jungen Hühner von der ersten Brut werden im ersten Herbste schon einige Eyer legen.

§. 47.

Jede Hofhenne brütet drey Wochen. Wenn die Jungen ausgekrochen sind, so müssen sie ein paar Tage in die Gesindestube gethan und anfänglich mit hartgekochten und klargehackten Eyern, hernach aber mit etwas Hirse und Haidekorngrütze gefüttert werden. Diese Fütterung wird ungefähr vierzehn Tage fortgesetzt, nach deren Verlaufe giebt man ihnen angefeuchtete Kleyen, grobes Mehl und endlich auch Gerste.

Bey diesem allen muß man es ihnen niemals an frischem Wasser, in das man groben Sand geworfen hat, fehlen lassen, denn sonst behommen sie den Pips, woran sie meistens sterben müssen, wenn er ihnen nicht bald genommen wird.

Daß man übrigens die Jungen mit ihrer Mutter, bey leidlicher Witterung, in den Hof lassen müsse, versteht sich schon von selbst.

§. 48.

Auch diese Hühner pflegt man in ganz eigenen *Poukarderien* zu mästen, indem man sie zuletzt eng einsetzt und entweder mit Semmel (Weißbrod) in Milch eingeweicht, oder auch mit Hirsen und Milch halb weich gekocht, acht Tage lang füttert. Nach acht Tagen muß man sie zum Verkaufe auf den Märkten, oder zum Hausgebrauche schlachten, sonst, wenn sie länger in der Mast sitzen, ersticken sie in ihrem eigenen Fette. Einige, besonders Herr von Pfeifer, rathen sogar an, alle Gattungen Federvieh, Kapphähne, Truthähne, Hühner, Gänse, An-ten und Tauben in engen Behältnissen, mit kleinen aus Hirsenmehl und Butter verfertigten Kugeln täglich dreymal zu füttern, und mit süßer Milch zu tränken. Die größten Gattungen werden bey dieser Fütterung in zwanzig bis vier und zwanzig, die kleineren in vierzehn bis sechzehn Tagen Speckfett; allein sie ist etwas kostbar und nur für Liebhaber, oder für solche Orte zu empfehlen, wo man das Federvieh theuer verkaufen kann.

*Dritte Abtheilung.**Von der Taubenzucht.*

§. 49.

Es ist bey nahe allgemein bekannt, daß die Tauben im Sommer an allen Arten von Getraidefrüchten, von der Saat an bis zur Ärndte, den größten Schaden anrichten. Ein Paar Tauben verderben oft mehr, als zehn Paar einbringen. Überdies müssen sie den Winter hindurch, vorzüglich wenn Schnee liegt, gefüttert werden, wenn sie nicht krepiren sollen. Sie verursachen also einen Verlust an Körnern, den sie nicht wieder ersetzen, abgerechnet den Schaden, der durch sie an den Dächern veranlaßt wird.

§. 50.

Nach diesem allen verdienen also die Tauben weit eher, als die Krähen, die uns von vielen *Mayhäferwürmern* oder vielmehr *Maykäferlarven*, die man auch *Engerlinge* nennt, befreyen, vermindert zu werden. Die Tauben fressen nämlich nichts anderes als Körner, die sie im Felde, zumal wenn sie zu Hause nicht genug Futter bekommen, nicht nur von der Oberfläche weglesen, sondern auch unter der Erde hervorholen. Daher ist es an vielen Orten Gesetz, sie während der Saat-Zeit einzusperrern, widrigenfalls hat jeder die Freyheit sie im Felde zu schiessen.

Der Vortheil, den sie gewähren, ist äußerst unbeträchtlich. Von zwanzig Paar Tauben erhält man oft kaum dreyßig Paar Junge, besonders wenn ihre Behälter (*Taubenschläge* genannt) nicht hinreichend gegen die Marder, Eulen, Katzen, Ratten und Mäuse, welche Altes Junge und Eyer verderben, gesichert sind. Und gesetzt auch, daß sie viele Jungen glücklich erziehen, so kommt doch das Paar bey nahe oft einen Thaler *) zu stehen.

*) Den Beweifs hierüber kann man in meiner *prakt. ökonom. Encyklopädie* B. 1, §. 14, von einem Cavalier in Schlesien aufgestellt finden; auch darf man nur das nachschlagen, was *Eckhart* und *Germerhausen* über diesen Gegenstand in ihren Schriften gesagt haben. *Rien.*

§. 51.

Hierzu kommt noch dieß, daß Leute Tauben in Menge halten, die nicht eine Handbreit Land besitzen, folglich dieselben von andrer Leute Körnern ernähren müssen. Wir hoffen daher, daß uns vernünftige Landwirthe, die den Schaden, welchen die Tauben anrichten, und die Kosten, welche ein Paar Junge verursachen, zu berechnen verstehen, beystimmen werden, wenn wir von der Verminderung derselben reden.

§. 52.

Dieß alles gilt von einer theils übertriebenen, theils unerlaubten Taubenzucht. Wer indeß dergleichen aus Liebhaberey halten will, der wird in den Zeichnungen Taubenhäuser finden, die entweder auf den Gipfeln der Gebäude, oder in dem Hofe auf vier Pfosten gesetzt sind. Bey den letztern müssen die Pfosten mit Bleche beschlagen werden, damit keine Katzen und Marder hinein kommen können. Die schweren Tauben müssen in den niedrigen Schlägen, und die leichtern, welche auch Feldschwinger heißen, in den höchsten Schlägen ihren Aufenthalt bekommen. Letztere suchen ihr Futter auf den Feldern; und nur bey Schneewetter müssen sie täglich zweymal gefüttert werden.

Dat veniam corvis vexat censura columbas.

Die Tauben muß man zu vermindern suchen, die Krähen hingegen schonen und vermehren.

§. 53.

Die jungen Tauben werden wie die jungen Hühner gemästet; man stopft sie nämlich zwey bis dreymal vorsichtig mit Milch und Semmel. Doch ist dieß Mästen nicht so gewöhnlich, wie bey den Hühnern, weil die jungen Tauben von ihren Ältern schon so angefüttert werden, daß sie eßbar sind. Indessen tritt doch zuweilen der Fall ein, daß die Mutter eher wieder brütet, als ihre Jungen groß und fett sind, so daß der Vater sich ihrer jetzt allein annehmen muß; in diesem Falle kann man mit dem gedachten Stopfen zu Hülfe kommen; so wie alsdann, wenn der Vater zwey Mütter bedient.

§. 54.

Von Taubenhäusern und Taubenschlägen wollen wir hier nicht ausführlich sprechen, weil das Nothwendigste darüber in der Erklärung der Kupfertafeln vorkommen wird; daher hier nur so viel.

Ein Taubenhaus und ein Taubenschlag unterscheiden sich dadurch von einander, daß jenes im Hofe, für große Arten Tauben, die nicht gern hoch fliegen, auch meistens, oder gänzlich zu Hause gefüttert werden müssen, erbaut, dieser dagegen auf den obersten Forsten der Häuser und Stallungen, wie z. B. über dem Gänse- und Äntenstalle, angebracht wird. Die auf hohen Gebäuden befindlichen Taubenschläge werden nur den leichten Tauben, welche man auch Feldschwinger nennt, bestimmt. Gegen Katzen, Marder, Iltisse, Ratten und Mäuse müssen sie geschützt, und mit Wasser hinreichend versehen werden. Die Nester darin muß man so anzubringen suchen, daß keines über das andere komme, mithin die Jungen einander nicht in die Nester schmeißen können. Damit sie ihre Wohnungen lieben, macht man Peizen darin, die aus Lehm

mit Anis vermischt, bestehen. Diese Masse wird anfangs gefeuchtet, dann getrocknet, und so den Tauben vorgelegt.

Dafs die Tauben weder in Kuh- und Pferdeställe, noch weniger aber in Schaafställe gehören, bedarf wohl keiner Erinnerung, wohl aber dieses, dafs ihr Behälter öfters gereinigt und der Mist gesammelt werden müsse, weil er auf den Wiesen treffliche Dienste leistet und besonders die schädlichen Kräuter z. B. Katzenschweif, Pferdeschwanz u. s. w. gänzlich wegbringt. Nach Reinigung der Behälter mufs frischer Sand hineingestreut werden.

D r i t t e r A b s c h n i t t .

Vom grossen Poularderie - und kastirten Geflügel; nach übereinstimmenden Grundsätzen eines von Eckharts und Pastor Germershausens.

E r s t e A b t h e i l u n g .

A l l g e m e i n e B e m e r k u n g e n .

§. 55.

Poularderien haben ihren Namen von einem gemästeten Huhne, das *Poularde* genennt wird. Die Person, welche die Hofhaltungen täglich mit gemästetem Geflügel zu versorgen hat, führt den Namen: *Poularderiemeister*. Der Herr von Eckard war der erste, welcher von ihnen den deutlichsten Unterricht im Deutschen gegeben hat, nach ihm kommt Germershausen.

§. 56.

Der Unterschied, zwischen Rindfleisch von *geschnittenen* und *ungeschnittenen* Ochsen, ist sehr bemerkbar; die Güte und der Geschmack des *Schöpsenfleisches* vor dem *Stährfleische*, ist ausgemacht; aber eben so und noch weit mehr ist auch das Fleisch des *kastirten* Geflügels von dem nicht kastirten unterschieden. Es kommt mit seinem niedlichen Geschmacke dem besten Federwildpret, als Fasanen, Rebhühnern u. s. w. gleich. Und was hierbey auch nicht übersehen werden mufs, ist dieses: die Mastung des kastirten Geflügels kostet nicht mehr als die des unkastirten, ja bisweilen noch weniger. Man verschwendet bey dem unkastirten oft eine Menge Körner, um ihm die gehörige Fettigkeit zu verschaffen. Bey dem kastirten Geflügel kann man auch die

*) Man sehe von Eckharts *Experimental-Ökonomie*, welche vom Cammerathe Succow 1782 in einer vermehrten Auflage edirt ist, und Pastor Germershausens *Hausmutter* 4. B.

Zeit vorher berechnen, wenn das verlangte Geflügel fett seyn muß. So wünscht man z. B. für eine Tischgesellschaft an einem vorausbestimmten Tage eine gewisse Anzahl von Poularderie-geflügel mehrerer Arten; und man wird die Zeit des Fettwerdens sicher versprechen können, sobald man weiß, daß Truthühner und Truthähne vier und zwanzig Tage, die übrigen aber sechzehn Tage poulardieremäßig gemästet werden müssen. Aber kann man wohl die Tage bey der gemeinen Mast so genau angeben und berechnen, was jedes Stück Federvieh zum Fettwerden brauchet und kostet? Außerdem dauert es auch sehr lange, ehe Truthühner, besonders in warmer Jahreszeit, fett werden, wenn man sie nach der gemeinen Art mästet; nur im Winter nehmen sie noch etwas bey derselben zu.

§. 57.

Bey Poularderieanstalten wird demnach vorzüglich kastrirtes Geflügel aufgestellt; und davon wollen wir denn hier so viel abhandeln, als zur Sache gehört, um solche sowohl im *Großsen* als auch im *Kleinen* zu unterhalten.

Zweyte Abtheilung.

Vom Kastriren oder Verschneiden der Hähne und Hühner.

§. 58.

Man macht bey dieser Operation den frühzeitigen *jungen Hähnen*, wenn sie um Johannis krähen, besonders denen, welche einfache rothe Kämme und blaue Backen haben, einen Einschnitt unter dem Steiße, eines kleinen Fingers breit, quer über den Bauch, mit einem scharfen Federmesser, $\frac{5}{4}$ Zoll lang, jedoch so, daß keine Gedärme beschädigt werden. Die Öffnung muß so offen seyn, daß man das Eingeweid sehen kann, und dann greift man mit dem Zeigefinger linker Seits des Einschnitts, neben dem Eingeweide, bis oben an den Rücken hinein, in welcher Gegend auf jeder Seite ein Testikel, wie ein länglich geschälter Mandelkern, zu fühlen ist. Davon schiebt man mit dem Finger erst den rechten, und dann den linken Testikel sanft ab, und krümmt den Finger, damit nun beyde in der Höhlung bleiben, und sich mit den Finger, den man gebogen hält, herausziehen lassen. Diese Öffnung nähet man mit einer Nähnadel fein zu, und schneidet dem Hahnen mit einer scharfen Scheere den Kamm und die unter den Backen hangenden Glocken ab, bestreut sofort die Wunde mit Asche, worunter Butter geknätet ist. So verfährt man mit allen Hähnen, die nun *Kapaunen* oder *Kastraten* genannt werden, versperrt sie dann ein Paar Tage in einem Stalle, unterhält sie so lange darin und läßt sie hierauf wieder frey herum laufen.

§. 59.

Mit den jungen Hühnern verfährt man so: diesen werden in der Gegend hinter dem Steiße, wo sich unter der Haut ein weißes rundes Hügelchen, einer kleinen Haselnufs groß sehen läßt, die Federn rein ausgerupft. Hier macht man dann behutsam und mit einem spitzi- gen, sehr scharfen Federmesser, durch zwey Häute einen kleinen Einschnitt, in der Größe einer Kaffeebohne, so wird die Mutter, womit das Huhn beym Treten empfängt, als ein run-

des, ganz weißes Gewächs erscheinen. Diese wird, wenn man nun unter dem Steifse mit dem Finger etwas aufwärts drückt, durch den gemachten Einschnitt herauskommen, und da sie unten angewachsen ist, mit der Scheere abgeschnitten. Das Loch wird nur mit Asche und Butter bestrichen, aber niemals zugenähet, weil es in wenigen Tagen selbst zuheilt. Den Kamm und die kleinen Glocken hingegen schneidet man auch mit einer Scheere ab, und die Henne führt nun den Namen: *Kastratin*. Diese läuft hierauf unter den andern Hühnern umher, und wächst so schnell und so groß, wie ein *Kapaun*.

Wer im Kastriren noch nicht Übung genug hat, muß bey eben geschlachteten Hähnen und Hühnern Versuche machen, um die Lage von den Testikeln und der Mutter kennen zu lernen, und sich an die Art, sie herauszunehmen, zu gewöhnen. Nach diesen Vorübungen lernt man bey lebenden Hühnern diese Operation desto geschickter verrichten.

§. 60.

Bey *Truthähnen* wird nicht unter dem Steifse, wo es bey gemeinen Hähnen geschieht, eingeschnitten. Ihr Leib ist zu lang, als daß der Finger bis oben an den Rücken zu den Testikeln kommen könnte. Daher muß der Schnitt $1\frac{1}{2}$ Zoll lang auf der Seite des Leibes gemacht werden, wo die Keule anstreicht und das Fleisch recht dünn ist, und nur in einer, oben weissen, und unter dieser, braunen Haut besteht. Die Testikel hangen dann auch an dem Orte, wie bey den gemeinen Hähnen, nur daß sie größer und schlaff sind. Diese schiebt man mit dem Zeigefinger ab, bringt sie heraus, und vernähet das Loch. Dieses schmiert man hierauf mit Asche und Butter. Nun schneidet man den Hähnen oberhalb des Schnabels den Rüssel ab, und bestreicht ihn so, wie die Wunde am Bauche. Sie heißen nun *Truthapaunen*, und werden so, wie die ordinären Kapaunen, einige Tage eingesperrt und gefüttert, worauf man sie wieder frey herumgehen läßt.

§. 61.

Bey den *Truthühnern* kann man völlig so, wie bey den gemeinen Hühnern verfahren. Man unternimmt diese Operation an ihnen im Juny, sobald sie halb erwachsen sind. Nur der Unterschied findet Statt, daß man ihnen nach Abschneidung der Glocken an beyden Backen eben so den Rüssel über dem Schnabel wegschneidet.

§. 62.

Will man Gänse und Anten, die zum Mästen bestimmt sind, kastriren, so kann man auf dieselbe Art mit ihnen verfahren.

§. 63.

Das sämtliche Geflügel, das *kastrierte* sowohl, als das *unkastrierte*, wenn es zur Mast bestimmt wird, heißt *Mastfedervieh*; und da ein gemästetes Huhn im Französischen eine *Poularde* genannt wird; so kommt daher für Mastbehälter der Namen: *Poularderie*, wovon wir in der dritten Abtheilung handeln wollen.

Von den Behältern für Mastfedervieh.

§. 64.

Will man *Behältnisse* für *Mastfedervieh* anlegen, und darinnen die Mastung mit Vorthelle und nach genauen Berechnungen veranstalten, so müssen dieselben nach Proportion des Bedarfs ziemlich räumlich seyn. Für königliches und fürstliches Bedürfnis bestehen sie aus mehreren Kammern. In diesen wird in der einen Ecke neben der Thür ein kleiner Ofen angebracht, damit im Winter, wenn es recht stark gefrieren sollte, etwas eingeheizt werden kann. Für mittlere Haushaltungen richtet man das Behältnis bloß in einer nicht kalt gelegenen Kammer ein. Der Fußboden, muß der Reinigung wegen, mit Mauersteinen sauber ausgepflastert seyn. Auf den Seiten herum werden die sogenannten Steigen oder Einstellungen auf einander fest genagelt. Nach *Eckhart* und *Germershausen* werden besondrer von Bretern so abgemessen, daß eine sechselligte Bretlänge für Kapaunen und Poularden, (Masthühner) in funfzehn Unterschiede abgetheilt werden kann, so daß ein Kapaun oder eine Poularde ganz engen Platz darin finden. Das Fußbret muß allezeit vornen drey gute Zolle hervorragen, um darauf kleine Saufgeschirre stellen zu können; allein eben so viel muß hinten fehlen, damit durch diesen Raum der Mist herunter auf das Steinpflaster fallen, von da weggekricket, und der Ort reinlich gehalten werden könne. Vornen bleibt jedes Fach offen. Allein in das darüber hervorstehende Bret wird ein länglichtes viereckiges Loch gemacht; eben so bekommt das untere Bret ein ähnliches Loch, um dann, wenn der Kapaun hinein gesetzt ist, einen hölzernen viereckigt geschnittenen Stab vormachen, und das Masthuhn eng einschließen zu können. Diese Thiere müssen still sitzen und dürfen sich nicht umwenden können; jedoch so, daß jedes Stück neben dem vorgestellten Stabe Platz habe, auf beyden Seiten mit dem Kopfe und Halse herauszufahren und zu saufen. Der Stand bleibt auch reinlich, weil, wie bereits erinnert worden, hinten eine Öffnung ist, wo der Unrath herabfällt.

§. 65.

So wie die *Kapaunen* - und *Poularden* - *Stallungen* bereitet werden, eben so müssen auch die angelegt seyn, welche für *Trutkapaunen* und *Trutpoularden* bestimmt sind. Im Verhältnisse der Größe dieser Thiere müssen sie etwas räumlicher seyn; aber doch immer so eng, daß sich keins darin umwenden kann. Ein verständiger Zimmermann oder Tischler wird die untere Reihe groß, für Truten, die obere aber kleiner, für Kapaunen und Poularden anlegen. Wir zeichnen dergleichen in der Kupfertafel II. Fig. 2. B, von der Vorder- und Rückseite; wo die erste Reihe mit den Löchern zu Vorsteckestäben erscheint. Die Kupfertafel - Erklärung erläutert alles. Das Vorzüglichste dabey ist dieses: die Vorschiebestäbe müssen mit Fleiß eingelocht und so fest eingedrückt werden, daß sie von den Kapaunen oder Poularden nicht können herausgerüttelt werden.

§. 66

Die *Anten* - und *Gänse* - *Stallungen* läßt man auf dieselbige Art einrichten. Nur das muß man beobachten: wenn unten eine große Gänsestallung ist, so darf darüber nur ein An-

tenbehälter angelegt werden. Die unten hervorragenden Breter müssen etwas breiter seyn, damit lange und grössere Saufgeschirre darauf festgestellt werden können.

§. 67.

Die Taubenstallungen können *viereckigte Gitterkörbe* seyn. Man macht sie *eine Elle lang; eine Elle breit und acht Zoll hoch*. Oben, in der Mitte, wird eine kleine Fallthüre, sechs Zoll ins Gevierte, angebracht, durch welche man die Tauben einsetzen und herausnehmen kann. Hat man mehrere dergleichen Körbe, so kann man auch einige davon zur Einstellung der *kleinen und jungen* Hühner anwenden.

§. 68.

Ganz oben, an der Decke der Kammer, muß in die Wand ein Loch angelegt werden. Dieses erhält die Form eines Ellenbogens und dient zur Dunströhre. Man läßt dieselbe beständig offen, damit die Dünste hinaus ziehen können.

Zu Saufgeschirren kann der Töpfer kleine aber glassurte Tröge fertigen. Diese müssen *sechs Zoll lang, zwey Zoll breit, und anderthalb Zoll, im Lichten, tief seyn*. Auch der Tischler kann diese Tröge aus ganz schmalen Brettern fest zusammenfügen und auspichen. Sie müssen so lang seyn, als die Gänse- und Anenstallungen selbst sind. Übrigens müssen sie *drey Zoll breit und drey Zoll tief seyn*.

Außerdem ist ein kupferner Kessel von zweyen Eymern (der Eymer zu 72 Dresdener Kannen gerechnet) vonnöthen; so wie ein messingner von einem halben Eymer, und noch einer der sechs Kannen (die Kanne zu 2 Pfunden) Wasser hält.

Auch sind noch einige Töpfe und Schüsseln von zwey, drey und vier Kannen anzuschaffen. Hauptsächlich aber müssen etliche dauerhafte, steinerne Flaschen oder Krüge vorhanden seyn, worinn Milch geholet und aufbewahret werden kann.

V i e r t e A b t h e i l u n g.

Von der Menge des aufzustellenden Geflügels und von den dazu erforderlichen Menschen.

§. 69.

Die Frage: über die *Menge des aufzustellenden Geflügels*, dürfen wir nicht etwa für eine Kleinigkeit halten, welche bloß vor den Gerichtshof der Frauenzimmer gehöre; nein! sie verdient das ernsthafteste Nachdenken der Männer. Denn es findet sich wohl selbst bey diesen unter hundert kaum einer, welcher eine florisante Poularderie anzulegen, und dieselbe in fortdauerndem Flore zu erhalten vermag. So vieles Geflügel nach und nach fett zu machen, als ein Privatmann auf seinem Tische nöthig hat, und zwar wöchentlich drey bis sechs Stücke, solches — sagt Eckart — könnte vermittelst einer guten Instruction eine vernünftige Frau noch wohl besorgen. Doch würde sicher eine solche Frau zuweilen Thränen vergießen, wenn die Lieferung

richtig geschehen sollte. Denn dreyhundert und zwölf Stücke taugliches und kastirtes Geflügel jährlich, sind nicht alle Tage auf dem Markte zu kaufen, und Milch bey den Hökren zu holen, wird, weil es halb Wasser ist, dem Geflügel wenig nutzen, und ist die benöthigte Ordnung, Fleiß und Fertigkeit dabey gröfser, als mancher sich vorstellen kann. Um nun aber der Sache näher zu treten, so muß, wenn an einem königlichen oder grofsen fürstlichen Hofe, nur alle Tage von einer jeden Sorte delikaten fetten Geflügels eins, zwey, vier und acht Stücke, auf die Tafel geliefert werden sollen, mit Einschlusse der Tauben, der jungen und alten Hühner, alle Tage auf ein und vierzig Stück, ganz sicher Staat gemacht werden können. Da aber in den zwey und funfzig Sonntagen nichts, sondern alles nur die Woche durch geliefert wird, so wird, wenn diese Summe abgezogen worden, dennoch in den übrigen 313 Tagen, 1283 Stücke Flügelferk erfordert, welches mit dem Glockenschlage alle Tage zur Hofstaats-Küchenmeisterey, schon gerupft und zugeputzt, geliefert werden muß. In eine solche Poularderie gehören alle Tage 107 Kannen Milch, 103 Pfund Hirse, 13 $\frac{3}{4}$ Pfund Butter zur Fütterung; und weil alle Tage 41 Stücke fettes Geflügel abgeschlachtet wird, so müssen auch täglich wieder 41 Stücke mageres Geflügel, wovon die meisten kastirt sind, ersetzt werden. Es ist also handgreiflich, dafs von unverfälschter Milch zuverlässig Früh, Mittags und Abends, zusammen 107 Kannen parat seyn müssen; hauptsächlich aber wegen der alle Tage erforderlichen 41 Stücke kastirten Geflügels ganz besondere Anstalten vorzukehren sind. Will man gröfsere oder auch kleinere Poularden anlegen, so wird diefs nach der Regel de Tri einem jeden leicht seyn; wir bleiben inzwischen bey der vorangezeigten Anstalt stehen.

§. 70.

Es wird zu einem solchen Vorhaben vorzüglich erfordert: ein geräumlicher Platz mit gehörigen Kammern, Böden und Ställen; und da dieses in einer Stadt nicht leicht zu finden ist, so sind dazu die Vorstädte, wo öfters kleine Vorwerke liegen, oder sonst geräumliche Güter sich befinden, dazu zu erwählen. Insbesondere aber wird erfordert: eine Stube, darin die Mastung besorgt wird. Diese muß achtzehn Ellen lang, vierzehn Ellen breit, und sieben Ellen hoch seyn, drey Fenster haben, welche vier Ellen von der Erde entfernt sind; ferner einen kleinen Kachelofen in der einen Ecke, und oben nach der Decke zu, zwey Luftzüge, acht Zoll ins Gevierte enthalten, welche beständig offen bleiben. Aufser einer guten Thüre, die verschlossen werden kann, muß sie einen von Mauersteinen gepflasterten Fußboden haben. Rings um die Wände dieser Stube müssen die Einstellungen für dieses Mastgeflügel befestigt werden, und zwar so, dafs die untersten weit vorgerückt, die obern aber immer näher an die Wand zugerückt werden; damit nicht allein vorn zu den Saufrögen Platz bleibe, sondern hauptsächlich auch darum, damit der Unrath der von einer jeden Stallung, auf die Erde fällt, alle Tage drey-mal hervorgeholet, und der Platz sauber gekehrt werden könne. Endlich muß sich in dieser Stube, eine von starken Bretern zusammengefügte Tafel befinden, vier Ellen lang und zwey Ellen breit, worauf das Futter zubereitet, und die abgeschlachteten Stücke gereinigt werden können.

§. 71.

Nebenher wird noch eine geräumliche Kammer erfordert, so, dafs man aus der Maststube gleich hineingehen kann, die etliche grofse Kasten mit Deckeln enthält, in welchen beständig

einige Centner gemahlner Hirse' vorrätzig gehalten, auch einige Fäfschen Butter gestellet werden können. Hiernächst muß in dieser Kammer ein hoher breiter Schrank, mit etlichen vierzig eisernen kleinen Haken befindlich seyn, an welchen das' abgeschlachtete und reingeputzte Geflügel so lang, bis alles fertig ist, und nach Hofe geliefert wird, gehangen, und gegen Fliegen und Ungeziefer in Sicherheit gebracht werden könne; dieses Behältniß muß mit Gaze-Leinwandsthüren versehen seyn.

§. 72.

Außerdem gehöret hierzu nicht allein ein Keller zum Aufbewahren einiger Tonnen Butter, die in der wohlfeilsten Zeit eingekauft ist, sondern auch auf dem Boden, ein gegen Mäuse und Ratten sicherer Platz oder sichere Kammer, wo beständig dreyßig bis funfzig Centner Hirse vorrätzig gehalten werden können, damit selbige nicht von den hungrigen Krämern theuer gekauft werden müssen. Endlich wird eine geräumliche Küche, mit einem breiten Heerde erfordert, worin alles Futterwerk gekocht, auch alles heiß nöthige Wasser gemacht werden kann.

§. 73.

Hauptsächlich ist ein großer Hofplatz nöthig, auf welchem einige hundert Stücke Geflügel Platz haben, welcher danebst auf den Seiten mit geräumlichen Hühnerställen, auch insbesondere mit einem großen Kuhstalle versehen ist, worin vierzehn bis sechzehn Stück Kühe stehen können, dabey so vieler Bodenplatz ist, daß zuverlässig mehr als zwanzig Fuder Heu und Stroh Raum haben, nebst einer großen Häckselkammer, worin beständig vorrätziger Häcksel geschnitten werden kann, weil jederzeit, wenn Heu, Stroh, auch Gerste wohlfeil ist, das Bedürfen angeschafft und in beständigem Vorrathe gehalten werden muß. Dabey wird auch ein Getraideboden erfordert, auf welchem zwanzig bis dreyßig Wispel Gerste vor Winters, wenn selbige wohlfeil ist, für das magere Geflügel sicher aufgehoben werden können. Es muß obgedachter Hof entweder in der Mitte, oder auf der Seite eine Vertiefung mit Wasser haben, worin sich alle Feuchtigkeit von den Seiten senket, und den Hof für das Geflügel trocken hält. Dieß Wasser kann für Gänse und Änten ein diensames Mittel abgeben, und weil hieran sehr vieles gelegen ist, so muß das Bassin recht tief gemacht werden.

§. 74.

Es wird ferner, da jährlich 12833 Stücke Geflügel, und so viele darunter kastrierte Stücke erfordert werden, dieses ohne ganz besondere Veranstaltung nicht möglich seyn. An welchem Orte der ganzen Welt werden über 1252 Paar große junge Mohr-Tauben, bey 939 Stück kastrierte Truthühner und Truthähne, 2304 Kapaunen und Poularden, 626 Gänse, 1232 Stücke Änten, 2504 junge Hühner, 2504 alte Hühner, und zwar sowohl im Winter, als im Sommer jederzeit parat seyn? Wollte jemand sagen, man müßte es selbst aufziehen, kaufen und vorrätzig haben, so dient zur Antwort, daß dieß gar nicht angehe; denn wie groß müßte der Hof seyn, zu 12 bis 13000 Stück Geflügel? wie viele 1000 Scheffel Früchte würde solches nicht kosten? wie viele Personen würden dazu erfordert werden? und wie viele 1000 Stücke kleine würden von den großen todtegebissen werden? Wo nicht große Scheunen, darin beständig gedroschen wird, und große Misträume und Höfe, auch aufsen herum Grasplätze sind, da kann kein Geflügel im großen Vorrathe gehalten werden. Da auch in den allervornehmsten und größten Städten

oft auf den Wochenmärkten wenigtes Geflügel und von kastrierten gar nichts, feil gebracht wird; so fällt also diese Unmöglichkeit vollends in die Augen. Diesem allen nun abhelfliche Maasse zu geben, alles Crepiren und Sterben zu vermeiden, welches sonst fast die Hälfte wegrafft alles Futtergetraide in einem solchen Vorrathe zu erhalten, kein Stück auf dem Hofe mehr zu halten, als was jede Woche aufgehen soll, und dennoch die vielen tausend erforderlichen Stücke frisch, gesund, kastirt und bey gutem Fleische, alle Tage zu haben, wenn und wie viel man will; so kann dieses niemand, als ein *Meister*, der die Sache aus dem Grunde gelernet, besorgen, ins Werk richten, und erwünscht behandeln. Dieser muß nun von einer jeden erforderlichen Sorte die oben angeführten Summen mit Bedacht notiren, ausgenommen die Tauben, wovon hiernächst Meldung geschehen soll. Mit dieser Specification muß sich selbiger im Frühjahre, um Pfingsten herum, nebst einigen hundert Dukaten Geld, auf das Land, eins, zwey, drey bis vier Meilen weit auf große Ämter, Rittergüter, Pfarrhöfe, Pachthöfe u. s. m. verfügen; zu welcher Zeit schon jedermann genug junge Truthühner, Gänse, Änten, junge Hühner und dergleichen in großem Vorrathe hat. Da muß der Meister von jeder Sorte sein Bedürfen erhandeln, einen Accord machen, und jedem ein Dutzend Ducaten darauf geben. Und weil diese Leute, wenn sie die jungen Hühner auch groß werden ließen, für ein altes Huhn nur drey Groschen, für ein Truthuhn zehn Groschen, und für eine Änte drey Groschen erhielten; so thut dennoch der Meister sehr klug, wenn er sogleich nach Pfingsten alle die jungen Hühner, und vierzehn Tage nach Johannis, alle Truthühner und Truthähne kastirt, auch von jeder Sorte fast ein Viertel Theil darüber kastirt, damit, wenn auch nach und nach einige Stücke durch Fatalitäten verunglücken, sein erhandeltes Quantum dennoch immer voll bleibe. Und wenn denn der Meister sich anheischig macht, für ein jedes junges Huhn und jungen Hahn, wann selbige erwachsen, acht Groschen, für ein Truthuhn zwölf Groschen, für einen Truthahn zwanzig Groschen, für eine Gans acht Groschen, für eine Änte vier Groschen, und für einen alten Hahn auch vier Groschen baar zu bezahlen, so werden alle Beamte und Adliche sehr gern solchen Accord in wohlfeilen Zeiten, und in theuren Zeiten mit einer passenden Erhöhung eingehen. Immittelst ist der Meister hierdurch tausend Sorgen von seinem Halse los. Es frist dieser erstaunende Vorrath von zwölf bis dreyzehnhundert Stücken ihm kein Korn-Futter und es stirbt ihm keines. Dem Landesherrn hingegen kostet solches auch ein Bagatell, weil auf solchen großen Höfen vor den Scheunen, Brau- und Brantweinhäusern oft mehr Futter umkommt, als gefressen wird. Es darf nun der Meister nur von seinem accordirten und kastirten Geflügel eine *Tabelle* machen, in seiner Stube an die Wand nageln, und alle Woche wiederholtermalsen nach der Reihe von einem jeden, gegen baare Bezahlung, sein Bedürfen abholen lassen, auf seinen Hof werfen, und dann alle Tage sein Quantum, so viel ihm gefällt, auslesen.

§. 75.

Was nun die bedürftenden 2504 Stücke junge Tauben anbetrifft, welches 1252 Paar sind, aber keine kleine graue Feldtauben, sondern lauter weiße und bunte große junge Kröpper, Klatscher oder Mohntauben seyn müssen, und die sowohl im Winter, als auch im Sommer zuverlässig alle Tage etwas mehr, als halb flügge, so, wie sich selbige zur Mastung schicken, ausgesucht werden sollen; so ist es auch eine pure Unmöglichkeit, bey andern Leuten; besonders im Winter sich darauf zu verlassen, ja es ist wohl gar zu verwetten, daß im Winter, wenn auch zehn Bothen auf dem Lande darnach herumlaufen sollten, sie in einem Tage nicht

ein Stück von der rechten erforderlichen Sorte herbey bringen würden. Im Betrachte man aber für ein Paar dergleichen junge Tauben, besonders im Winter, gerne vier Groschen geben wollte, (denn die kleinen Feldtauben sind die Mastung nicht werth, können auch nicht auf die erforderliche Gröfse und Delicatesse gebracht werden,) so muß der Meister solches so einzurichten wissen, daß er an ihnen keinen Mangel leide. Es darf nur der Meister über seine Wohnstube, auch über der Gesindestube, ein Paar grofse, feste, und vor Ratten und Mäusen wohl verwahrte Kammern zurecht machen lassen, von welchen ein Fenster auf den Hof oder auf die Strafe gehet, und wo keine Katzen, Iltisse, Marder und dergleichen hineinspringen können. In diesen Kammern müssen über zweyhundert Strohnester auf Stangen, an den Seiten, ein Nest über das andere genagelt, und mit dünnen Bretern unterschieden, versehen werden, damit die in den obern Nestern sitzenden Jungen, nicht in die untersten Nester hofiren können. Aus den Stuben muß über dem Kachelofen ein Loch durch die Decke, sechs Zoll ins Gevierte mit einem Drathgitter versehen, gemacht werden, damit im Winter die Taubenkammer von der Stubenwärme, soviel als nöthig erhalte. Wenn denn der Meister in eine jede Kammer hundert und sechs Paar, also in beyde Kammern zweyhundert und zwölf Paar alte Tauben wirft, welche halbe Kröpfer, Klatscher, Trommeltauben, Pagedotten, gelbe, braune, rothe und andere grofse weiße und bunte Tauben seyn müssen, daß sich selbige unter einander paaren, so fallen davon Bastarte von ungemeiner Gröfse. Weil aber der Meister im voraus alle Heller und Pfennige wissen muß, was dieses oder jenes Stück Geflügel zu erziehen kostet, und wie viel Quentchen solches an Getraide täglich, wöchentlich, und also jährlich frisset, sonst sein Werk keine Kunst wäre; so setze ich, wenn auch bey dieser magern Taubenzucht kein Profit ist, sondern nur die 1252 Paar junge zuverlässig in gehöriger Qualität zu haben sind, das Paar gewiß vier Groschen zu stehen kommt. Denn es frisset ein jedes Paar von diesen alten Tauben, weil selbige beständig junge füttern müssen, alle Tage ganz gewiß zehn Loth Gerste, und werden doch nicht einmal satt. Dieses trägt in einem Jahre hundert und vierzehn Pfund und zwey Loth aus, weil nun sechzig Pfund Gerste in einen halben Dresdner oder einen Brandenburger Scheffel gehen, so macht solches zwey Scheffel Brandenburgisches, oder einen Scheffel Dresdner Maafs, weniger sechs Pfund. Da aber, wie gedacht, zehn Loth nicht genug sind, so müssen die sechs Pfund hinzugesetzt, und also für jedes Paar solcher Tauben zwey Scheffel Brandenburger oder einen Scheffel Dresdner Maafs Futter gerechnet werden; diese für zwölf Groschen, macht einen Thaler. Weil nun sechs Paar junge wirklich davon zu erwarten find, und vier Groschen ein Paar kosten; folglich sechs Paar einen Thaler, so ist sowohl jenes Gesagte richtig, als auch die Sorge des Mangels derselben vorbey. Diese zweyhundert und zwölf Paar Tauben fressen also jährlich vierhundert und vier und zwanzig Scheffel Gerste Brandenburgisches Maafs zu zwölf Groschen, oder zweyhundert und zwölf Scheffel Dresdner Maafs zu einem Thaler; macht jährlich zweyhundert und zwölf Thaler: welche Rechnung man den Taubenliebhabern, welche nicht wissen, was die Tauben jährlich verzehren können, unter den Spiegel hängen sollte, damit selbige ökonomische Augen bekommen möchten. Dieß um so mehr jetzt, da der Scheffel Gerste bald noch einmal soviel kostet, dabey sich dann alles oben berechnete sehr abändert *).

*) Wir verstehen dieß, wenn die Gerste in so geringem Preise ist, denn *Eckhart* sagte dieß in wohlfeilen Zeiten.

§. 76.

Da nun diese 212 Paar alte Tauben das Bedürfen an Jungen gewiß ausbrüten werden; so muß der Meister nur dahin sehen, daß alle Tage Früh, Mittags und Abends, das gehörige Futter und frisches Wasser gereicht werde. Ferner, daß Morgens Früh die Fensterklappen auf, und des Abends zugemacht werden, damit in jenem Falle die Tauben den Tag über auf dem Hofe herum fliegen können. Hierbey muß fleißig nachgesehen werden, daß sich keine Ratten und Mäuse in die Kammer darchfressen, sonst alles vergebens ist, und kein junges im Winter davon kommt. Weil aber, wenn man Tauben im Taubenschlage, oder auf Böden füttert, die Ratten und Mäuse herbeygelockt werden; so ist es sehr rathsam, daß man keine Körner das ganze Jahr in eine Taubenkammer streue, sondern selbigen pfeife, und sie auf dem Hofe füttere. Da auch bey einer Poularderie jederzeit vorrätziges mageres Geflügel auf dem großen Hofe gehet, immittelst die alten Tauben unumgänglich nöthig sind, und auf dem Hofe gefüttert werden müssen; so ist es sehr vortheilhaft, wenn gleich unter den Taubenkammern, wo die Tauben ausfliegen, im großen Hofe ein kleiner Taubenhof, 16 Ellen ins Gevierte von Gatterwerk verschlagen werde, worinnen ein langer Trog mit reinem Wasser jederzeit stehe, daß man allda den Tauben pfeifen, und sie täglich dreymal füttern könne. Auf eine solche ordentliche Weise wird das Werk bestehen. Und wenn im Winter große Kälte einfällt, muß unten in den Stuben gut eingeheizt, die Löcher aber müssen Tag und Nacht offen gelassen werden, damit die kleinen Jungen nicht Noth leiden. Außerdem muß alle Wochen jemand, wenn den Tauben zum Fressen gepfiffen wird, mit einem stumpfen Besen den Taubenmist aus den Kammern auskehren, und frischen Sand einstreuen. Dieses dienet dazu, daß sich der Koth besser abkehren läßt, und daß sich nicht in dem Miste, wenn selbiger lange liegt, Taubenläuse sammeln, welche den zarten jungen Tauben in die Ohren kriechen und keine Stoppeln herauslassen, sondern wegzeihen, so, daß die meisten sterben.

§. 77.

Bey 696 Stücken installirtem Geflügel werden alle Tage 107 Kannen oder Maafs (zu zwey Pfund) frische, fette, unverfälschte Milch, und zwar allezeit Früh, Mittags und Abends frisch gemolken, erfordert. Es ist also ganz unmöglich, daß man solche das ganze Jahr hindurch, und zwar besonders im Winter, wenn es stark gefrieret, oder schlackt und regnet, von andern Leuten, ohne Wasser zuzugießen bekommen, und sich gewissen Staat darauf machen kann. Da aber das Geflügel nicht eine Stunde darauf warten darf, und durch solche betrügerische Stadtmilch die Zeit, und andere Kosten, vergeblich aufgewendet wären, auch die erforderlichen Stücke nicht ordentlich fett würden; so muß der Meister die Mittel wissen, daß täglich 107 Maafs (oder Kannen) recht aufrichtige fette Milch, sowohl im Winter, als im Sommer, nur wenige Schritte weit von der Mastung, zuverlässig zu haben sey, und dahin sehen, daß eine Maafs von zweyen Pfunden höher nicht als vier Pfennige zu stehen komme. Der Meister muß also 14 Stück feine fünfjährige oder sechsjährige frischmelkende Kühe, welche nur erst vor zehn Tagen gekalbet haben, ankaufen, einer jeden Kuh täglich 20 Bund Heu geben, macht für 14 Kühe täglich drittehalb Centner, jeden Centner, weil es gutes Heu ist, zu sechs Groschen, macht funfzehn Groschen; wenn dieses Heu zu Hexel geschnitten, etwas Gerstenschrot darauf gebrühet, und den Kühen täglich dreymal davon gegeben wird, so muß alle Tage von

einer solchen Kuh 8 Maafs fallen. Dieser tägliche Aufwand wird für 14 Kühe ein Bagatell tragen, und also ein Maafs noch lange nicht vier Pfennige betragen, und kann dabey dem Geflügel warm und aufrichtig gegeben werden. Und da diese Kühe zu keinem Bullen kommen, sondern beständig im Stalle bleiben, so melken selbige das ganze Jahr ziemlich egal fort. Diese Kühe werden auch von dem guten Futter sehr leibig und halb fett, daher kann und muß man selbige, wenn ein Jahr vorbey ist, verkaufen, und für das Geld noch grössere und wieder sechsjährige frischmelkende in die Stelle schaffen. Man sieht leicht, daß vierzehn solcher Maststücke erstau-
nend vielen *Dünger* machen, der auf Vorwerken zum Nutzen gemacht werden kann. In Summe, es ist hierdurch der Milchsorge abhelfliche Maafse gegeben. Die Fütterung besorgt eine Magd aus der Poularderie. Nur muß jederzeit recht zartes und kleereiches süßes Heu zur rechten und wohlfeilsten Zeit, so viel als nöthig ist, nicht alleine gekauft, sondern auch vorrätzig vor Winters geschroten werden. Dieses wäre aber nur von einer Vorstadt zu verstehen, wo keine andere Gelegenheit vorhanden ist. Damit wir aber hierdurch nicht zu weit von unsrer höhern Erfahrung abgehen, so wollen wir hiernächst ein Vorwerk nahe vor dem Thore bearbeiten, und in Ansehung der Milch, der Sache näher treten. Sehet die Anschläge. Was kurz vorher §. 73 bis 77 angemerkt worden, sind die vier Grundsäulen, worauf die Möglichkeit einer Poularderie beruhet; in Ermangelung deren nichts fruchtbares zu hoffen stehet.

§. 78.

Hierzu nun kommt: Die Fütterung, Wartung und Pflege, und die Abschilderung der Handgriffe und der Wissenschaften, die bey beständig installirten 690 Stücken Geflügel nöthig sind. Dieses hat der Meister in seiner Hand, und beruhet lediglich auf seinem Fleisse, seiner Wachsamkeit und Geschicklichkeit. Die wenigsten Menschen werden und können sich gewiß nicht einbilden, was für Accuratesse bey diesem Werke erfordert wird, weswegen auch die *Pariser* so rar damit sind, und sich darauf etwas einbilden. Ehe wir nun die Art der Fütterungen, Abschlachtungen und Zuputzungen erwähnen, wollen wir zuvörderst anrathen, daß die zu Anfange erwähnten Saufröge, so der Töpfer machen muß, herbey geschafft, und immer einige Schock darüber vorrätzig gehalten werden, damit, wenn etwas davon zerbrochen wird, sich kein Mangel ereigne. Hiernächst muß zuverlässig Hirse und Butter in gutem Vorrathe seyn, auch wenigstens zehn bis zwanzig Centner Hirse allezeit vorrätzig zu Mehl gemahlen werden, welches zum Auswürken der Fütterungen, besonders zu den Kugeln oder Nudeln gebraucht wird. Wenn nun eingestallet werden soll, so muß wenigstens acht Tage zuvor etwas Geflügel von den Ämtern und Landgütern hereingeschafft und auf dem Hofe gut gefüttert werden, damit man alle Tage recht regelmäsig, von einer jeden Sorte, die gehörige Quantität einstellen kann. Damit nun auch in Zurichtung des Futters keine Irrung vorgehe, sondern ein jeder wissen könne, wie viel ein jedes Stück Früh, Mittags und Abends, an Fressen und Saufen bekomme, so wollen wir solches in *Tabellen* zuverlässig eröffnen.

§. 79.

Und zwar so. Wenn bey einer grossen *Hofhaltung*, ausser den *Cavalier-Tafeln*, auf welchen nur ordinäres Geflügel verspeiset wird, auf die *Herrschafts-Tafel* recht delikates fettes Geflügel gegeben werden sollte; so würde, wenn die hohe Herrschaft mit keinem Rechnungswesen zu thun haben, aus aller Sorge seyn, und dem Meister alles Stückweise bezahlen, da-

bey aber keine Besoldung geben wollte, täglich erforderlich, und mithin der Aufwand dem Gelde nach, folgender seyn.

Tab. I.

Eine junge Taube kostet fett zu machen.

	Früh.	Mittag.	Abend,	Täglich.	in 16 Tagen.	Summe.
Hirse.	$1\frac{1}{2}$ Qu.	$1\frac{1}{2}$ Qu.	$1\frac{1}{2}$ Qu.	1 Loth	16 Loth.	4 Pf.
Butter.	$\frac{1}{2}$ —	$\frac{1}{2}$ —	$\frac{1}{2}$ —	1 Qu.	4 —	4 —
Milch.	$1\frac{1}{2}$ Loth.	$1\frac{1}{2}$ Loth.	$1\frac{1}{2}$ Loth.	4 —	1 Maafs.	4 —
Summe	$1\frac{3}{4}$ Loth.	$1\frac{3}{4}$ Loth.	$1\frac{3}{4}$ Loth.	$5\frac{1}{4}$ Loth.	macht zusammen	1 Gr.

Tab. II.

Ein Kapaun oder Poularde kostet recht fett zu machen.

	Früh.	Mittag.	Abend.	Täglich.	in 16 Tagen.	Summe.
Hirse.	2 Loth	2 Loth	2 Loth	6 Loth	3 Pfund für 8 Pf.	2 Gr.
Butter.	1 Qu.	1 Qu.	1 Qu.	3 Qu.	12 Loth für 1 —	1 —
Milch.	4 —	4 —	4 —	12 —	3 Maafs für 4 —	1 —
Summe	$6\frac{1}{4}$ Loth.	$6\frac{1}{4}$ Loth.	$6\frac{1}{4}$ Loth.	$18\frac{1}{4}$ Loth.	macht zusammen	4 Gr.

Tab. III.

Ein kastirter Truthahn kostet recht fett zu machen.

	Früh.	Mittag.	Abend.	Täglich.	in 24 Tagen.	Summe.
Hirse.	4 Loth	4 Loth	4 Loth	12 Loth	9 Pfund für 8 Pf.	6 Gr.
Butter.	$\frac{1}{2}$ —	$\frac{1}{2}$ —	$\frac{1}{2}$ —	$1\frac{1}{2}$ —	$1\frac{1}{8}$ — für 32 —	3 —
Milch.	8 —	8 —	8 —	24 —	9 Maafs für 4 —	3 —
Summe	$12\frac{1}{2}$ Loth.	$12\frac{1}{2}$ Loth.	$12\frac{1}{2}$ Loth.	1 Pf. $5\frac{1}{2}$ Loth	macht zusammen	12 Gr.

Tab. IV.

Eine kastirte Truthenne kostet recht fett zu machen.

	Früh.	Mittag.	Abend.	Täglich.	in 24 Tagen.	Summe.
Hirse.	2 Lth. $2\frac{2}{3}$ Qu.	2 Lth. $2\frac{2}{3}$ Qu.	2 Lth. $2\frac{2}{3}$ Qu.	3 Loth	6 Pfund für 8 Pf.	4 Gr.
Butter.	$1\frac{1}{3}$ —	$1\frac{1}{3}$ —	$1\frac{1}{3}$ —	1 —	$\frac{3}{4}$ —	2 —
Milch.	$5\frac{1}{3}$ —	$5\frac{1}{3}$ —	$5\frac{1}{3}$ —	16 —	6 Maafs für 4 —	2 —
Summe	8 Lth. $1\frac{1}{3}$ Qu.	8 Lth. $1\frac{1}{3}$ Qu.	8 Lth. $1\frac{1}{3}$ Qu.	25 Loth.	macht zusammen	8 Gr.

Eine Änte recht fett zu machen, bekommt das Kapaunen-Tractement.

Eine Gans recht fett zu machen, bekommt das Truthahnen-Traktement.

Ein altes Huhn recht fett zu machen, bekommt das halbe Kapaunen-Traktement, und was sonst für Reste in den Trögen übrig bleiben.

Ein junges Huhn recht fett zu machen, bekommt auch das halbe Kapaunen-Traktement, sowohl im Fressen als im Saufen.

Tab. V.

Tägliche hohe Herrschafts-Consumtion an fettem Geflügel im Monat December, was solches mager kostet, fett zu machen, und wenn es fett ist, gelte, auch wie viel der Meister an einem jeden Stücke, und also täglich Profit habe.

Mageres Geflügel.	kostet.	fett zu machen.	gilt im Preifs.	geliefert.	folgl. verdient.
Ein Kapaun.	8 Gr.	4 Gr.	16 Gr.	4 Stück.	16 Gr.
Eine Poularde.	8 —	4 —	16 —	4 —	16 —
Eine Truthenne.	12 —	8 —	1 Thlr. 8 —	2 —	1 Thlr.
Ein Truthahn.	20 —	12 —	2 —	1 —	16 —
Eine Änte.	4 —	4 —	12 —	4 —	16 —
Eine Gans.	8 —	12 —	1 — 8 —	2 —	1 —
Eine junge Taube.	2 —	1 —	6 —	8 —	1 —
Ein junges Huhn.	2 —	2 —	6 —	8 —	16 —
Ein altes Huhn.	2 —	2 —	8 —	8 —	16 —

In Summe täglich recht fett geliefert 41 Stück und 7 Thlr Profit.

§. 80.

Ob es nun zwar scheint, daß der Meister täglich sieben Thaler Profit, nach Abzug seiner Futterkosten übrig hätte, welches jährlich in 313 *Lieferungs-Tagen* zweytausend einhundert und ein und neunzig Thaler ausmachte; so muß doch derselbe hiervon, die Miethen für sein großes Logis, und wenigstens acht Personen, so dabey vollauf Arbeit haben, auch Holz und Licht bezahlen, Kühe und alles, was zum Werke gehöret, aus seinen Mitteln anschaffen, und so viele hundert Stücke, was jährlich zu Tode gestopft oder sonst ruinirt wird und krepirt, übertragen, wofür ihm nicht ein Heller vergütet wird. Wenn denn solches genau zusammen gerechnet wird, bleiben für seinen Theil nur etliche Hundert übrig, welches für diese Wissenschaft, Sorge und Arbeit ein Bagatell ist, weil derselbe Tag und Nacht keine ruhige Stunde hat, und den ganzen Sommer auf dem Lande herum reisen, und kastriren muß, damit so viele nöthige Stücke vorrätig kommen. Hiernächst muß derselbe auf seine Kosten noch Jemanden halten, welcher seine Kunst wohl verstehet, damit, wenn ihn eine Krankheit überfiele, derselbe auch den ganzen Sommer durch auf dem Lande herum reise, und auf jeden Fall

die hohe Herrschaftsküche vollauf Geflügel habe; welchen erfahrenen Bedienten derselbe jährlich unter 200 Thaler nicht halten kann. Übrigens hat sich der Meister bey der Einstellung des Geflügels, nach der folgenden Tabelle VI, zu verhalten. Wir wollen hierbey ein - für allemal bemerken, dafs, wenn sechzehn Tage die bezeichneten Sorten eingestallet gewesen, so werden die am ersten Tage eingestalleten fetten abgeschlachtet, und an deren Stelle so viel magere wieder eingestallet; und eben so verhält es sich mit denen, die vier und zwanzig Tage stehen müssen, dafs nämlich am vier und zwanzigsten Tage die am ersten Tage eingestalleten als fett geschlachtet, und so viele magere eingestallet werden, auf solche Art kann man alle Tage auf ein und vierzig Stücke fettes Geflügel Staat machen.

Tab. VI.

Die Einstellung des Geflügels auf sechzehn und vier und zwanzig Tage nach der Ordnung.
Im Monat December.

Tage, den	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	Summe Spec.
Kapaunen	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									64
Poularden	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									64
Änten	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									64
Tauben	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8									128
Junge Hühner	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8									128
Alte Hühner	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8									128
Gänse	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
Truthühner	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48
Truthähne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24

Summe 41 täglich.

Summe generaliter 696 St.

Tab. VII.

Tägliche Consumtions - Tabelle an Hirse, Butter und Milch.

Im Monat December.

Täglich.	Hirse.	Butter.	Milch.	Täglich.	Hirse.	Butter.	Milch.
Ein Kapaun	6 Loth	3 Qu.	12 Loth	64 Kapaunen	12 Pfund	1 1/2 Pfund	12 Maafs
Eine Poularde.	6 —	3 —	12 —	64 Poularden	12 —	1 1/2 —	12 —
Eine Taube.	1 —	1 —	4 —	128 junge Tauben	4 —	1 —	8 —
Ein junges Huhn	3 —	1 1/2 —	6 —	128 junge Hühner	12 —	1 1/2 —	12 —
Ein altes Huhn	3 —	1 1/2 —	6 —	128 alte Hühner	12 —	1 1/2 —	12 —
Eine Ant.	6 —	3 —	12 —	64 Anten	12 —	1 1/2 —	12 —
Ein Truthuhn	8 —	1 Loth	16 —	48 Truthähne	12 —	1 1/2 —	12 —
Ein Truthahn	12 —	1 1/2 —	24 —	24 Truthühner	9 —	1 1/2 —	9 —
Eine Gans	12 —	1 1/2 —	24 —	48 Gänse	18 —	2 1/4 —	18 —

Summe	diese 696 Stück brauchen 103 Pfund	13 3/8 Pfund	107 Maafs	Täglich
	jedes für 8 Pfennige	für 2 Gr. 6 Pf.	für 4 Pfennige,	
	macht am Gelde 2 Thlr. 20 Gr. 8 Pf.	1 Thlr. 11 Gr. 8 Pf.	1 Thlr. 11 Gr. 8 Pf. 5 Thl. 20 Gr.	Summe

Nachdem wir nun aus zuvor formirten Tabellen, von welchen immer eine die andere erkläret, das Traktament, die Einrichtung, Erhaltung, und die Kosten einer *florisanten Poularderie* in gehöriger Ordnung leicht einsehen und begreifen können, so ist nur noch zu erwähnen nöthig, daß es nicht also gemeynet sey, just alle Tage durchs ganze Jahr so viele Gänse und Änten etc. einzustellen, sondern daß jederzeit dasjenige, so die Jahreszeit *am meisten* darstellt, und was vom Hofe verlangt wird, erwählet werden müsse. Denn in den Monaten Jänner, Februar, März, April, giebt es wenige Gänse und Änten, aber desto mehr Kapaunen und Poularden; und da im Monat May, Juny, July, August, an Statt acht junger Hühner auf einer großen Tafel gekocht und gebraten, wohl fünf Stücke, und im Monat September, October, November, December, an Gänsen und Änten, täglich wohl zwanzig Stücke aufgehen; so muß das Einstellen allerdings, nach Proportion des Bedürfnisses eingerichtet werden. Es sind die Tabellen nur projektirt, daß die Ordnung und gehörige Accuratesse daraus erkannt und gelernet werden soll, hauptsächlich aber zu versichern, daß unter gesetzter Zeit, und unter stipulirter Fütterung, kein Stück recht weißes, mürbes, fettes und delikates Geflügel gemacht werden kann, wenn es einer hohen Herrschaft zu speisen vorgesetzt werden soll. Wer sämtliche *Europäische große Hofhaltungen*, besonders Paris besucht, helle Augen gehabt, auch wohl gar Chargen bekleidet, wo dergleichen Dinge und Rechnungen einschlagen, oder die Kunst selbst gelernet, der wird wissen, was möglich oder unmöglich ist. Ein Ochs, wenn selbiger hauptfett werden soll, muß mehr als sechs und zwanzig Wochen Zeit dazu haben; ein großes Speckschwein wird unter sechzehn Wochen nicht recht sehr speckfett, und muß wenigstens sechzehn bis achtzehn Brandenburger Scheffel von sechzig Pfund, oder acht bis neun Dresdner Scheffel zu 120 Pfund, Gerstenschrot fressen. In dieser Sache sind sehr scharfe Untersuchungen angestellt, und es ist gefunden worden, daß zu einem Centner geräucherten Speckes achtzehn Scheffel *) gehören, kommt also auf ein Pfund Speck zehn Pfund Gerste. Eine solche Bewandniß hat es auch bey einer jeden Sorte Geflügel, nachdem es klein oder groß ist, zumal wir binnen sieben bis acht Tagen wohl Hordelane, gelbe Hemmerlinge, bunte Schneevögel, Drosseln und Krammsvögel, Lerchen und Wachteln, recht hoch und delikats fett machen können, aber in solcher Zeit keine Gänse und Truthähne, welche vier und zwanzig Tage Zeit haben müssen, indem die Quintessenz, und das Balsamische und Nutritionalische Wesen aus der Fütterung absolut nach und nach durch die Verdauung dem Körper zustatten kommen, und das mehrere Fleisch nebst dem Fette, zuwege bringen muß. Wir müssen uns nicht daran kehren, wenn in vielen Heringsservietten haufenweise Hirngespinnste, und sogar auf physikalische und mathematische Art ausgearbeitete ökonomische Dinge vom Fettmachen, feil geboten werden, worin, wie ein gewisser schreibt, in vierzehn Tagen bis drey Wochen ein Schwein fett zu machen, und ein anderer schreibt, wie in drey Tagen die Kapaunen und dergleichen Geflügel recht fett gemacht werden können; zumal wenn man solchen geschmolzene Butter, Morgens und Abends in den Hals gießen, und das Geflügel brav umschwenken würde. O, der Schande, daß solche Gelehrte dergleichen Grillen aussinnen und drucken lassen, freylich macht man so die Kapaunen fett, aber nur die Gedärme innwendig, das Fleisch hingegen und der Körper, so gespeiset werden sollen, werden gewiß von Butter in dreyen Tagen nichts participiren.

*) Brandenburg. oder 9 Dresdner.

§. 82.

Da wir nun wissen, wie eine Poularde beschaffen seyn muß, und worauf das ganze Werk beruhet, sowohl in einzelnen Stücken, als auch im Großen traktiret; so können wir nach Proportion unserer Haushaltung so viel fett machen lassen, als wir verlangen. Wir können auch nunmehr bey einer Hausmarschalls, Hofmarschalls, Oberküchenmeisters, oder Oberhofmarschalls-Bedienung, oder Cammerrath, Direktor - oder Präsidenten-Stelle, unser Amt besser beobachten, als andere, die davon gar nichts wissen; ja wir können bey Untersuchungen solcher Jahresküchen-Rechnungen bey einem großen Hofe ganze Riefse Papiere voller Erinnerungen anfüllen, nachgehends das Werk genau darnach einrichten, und uns damit sehr signalisiren.

§. 83.

Wenn wir nun die Art der Fütterungen anzuzeigen, und die hierzu von nöthen habende Mägde zu unterrichten, aus dem Grunde wissen müssen; so ist gar nicht die Meynung, daß, wie in den ersten Tabellen angemerkt ist, für ein jedes Stück die erforderliche Hirse, Butter und Milch, mit der Waage abgewogen werden soll, sondern es in diesen Tabellen nur dargethan sey, wie viel ein Stück fressen und haben will, ehe es recht fett wird, und damit man bey Herausgebung des Futters accurat wissen möge, daß so vieles und nicht mehreres aufgehe. Delswegen wollen wir die Sache annoch genauer in der folgenden Abtheilung betrachten.

*Fünfte Abtheilung.***Von der Fütterung und Wartung des Geflügels im Großen.**

§. 84.

Um nun ein Augenmaafs von demjenigen Futter, das ein jedes Stück Früh, Mittags und Abends bekommen muß, zu erhalten; so ist nichts so nöthig, als dem Gesinde alle Handgriffe und Verrichtungen deutlich zu zeigen, und so lange in der Zeit der Fütterung, folglich Früh, Mittags und Abends, dabey zu bleiben, bis die Mägde völligen Unterricht erhalten haben. Weil nun alle Tage gewisse Stücke abgeschlachtet, und eben so viele magere in diese Stelle eingestallet, und also die erste Anzahl erhalten wird; so kann man auch mit der Abtheilung des Futters, als welche nicht verändert wird, nicht fehlen. Vermöge der Tabellen nun werden vier Kapaunen, vier Poularden, vier Anten, acht junge Hühner, acht alte Hühner, den ersten Tag eingestallet, und ein junges wie ein altes Huhn bekommt halb so vieles Futter als ein Kapaun, daher können von dieser Sorte zwey Stücke für eins in Ansehung des Futters, und also der erwähnten Stücke zwanzig gerechnet werden. In Betracht nun ein Kapaun, nach der zweyten Tabelle, täglich sechs Loth Hirse, drey Quentchen Butter, und zwölf Loth Milch bekommt, so würde solches auf zwanzig Stücke drey und dreyviertel Pfund Hirse, funfzehn Loth Butter und drey und dreyviertel Maafs Milch betragen. Man wäge also alle Abende das benötigste Futter im Voraus ab; man bringe zum Beyspiele die auf zwanzig Kapaunen zu ertheilende viertel Pfund gemahlne Hirse, und die funfzehn Loth Butter, beydes in eine Mulde, und gieße so vieles Wasser dazu, als zu einem dicken Teige nöthig ist. Dieses bleibt so stehen,

bis frühe vier Uhr, dann wird dieser ganz steife Teig auf die Tafel geschüttet, mit Hirsenmehle bestreuet, gewürkt, und zu einem festen Teige gemacht; welches alsdann das Futter auf diesen Tag für zwanzig Stücke ist. Um nun zu wissen, wie viel einem jeden Stücke Früh, Mittags und Abends gegeben werden soll; so ist zum erstenmale nöthig, diesen Klumpen Teig in zwanzig Theile zu theilen, damit man für einen jeden Kapaunen, sein tägliches Futter habe. Ein solcher Theil muß nun wieder in drey Theile, nämlich als Früh- Mittags- und Abendfutter getheilet werden, dann ersiehet man, wie viel ein jeder Kapaun auf einmal bekommt. Aus diesem Theile werden nun acht Theile geschnitten, und aus einem jeden eine runde Kugel gemacht. Acht derselben bekommt ein Kapaun Frühe, acht zu Mittage, und acht des Abends. Acht solche Kugeln haben zwey Loth Hirse, und ein Quentchen Butter in sich, und alle vier und zwanzig Kugeln, so der Kapaun Früh, Mittags und Abends bekommt, haben sechs Loth Hirse und drey Quentchen Butter in sich. Wann nun die Mägde solches nur einigemal probirt haben, so giebt es das Augenmaafs, daß eine Mulde voll Hirse, für 50 bis 100 Stücke, wann nur die Kugeln wie eine mittelmäßige Muskatennuß groß gemacht werden, ein jedes Stück acht solcher Kugeln Früh, acht den Mittag, und acht den Abend bekommen werden. So bald nun des Morgens nach vier, und also gegen fünf Uhr die Kugeln formirt sind, wird einem jeden Kapaunen eine Kugel nach der andern in etwas Milch getunkt, in den Hals gesteckt, welches hurtig zugehen kann; und wenn nun sämtliche Kapaunen so gestopft worden, wird einem jeden noch vier Loth Milch in seinem Tröglein, das vor ihm stehet, eingeschüttet. Läßt man sich ein blechernes Mäfschen machen, in welches vier Loth hinein gehen; so braucht es weiter kein Messen oder Wiegen, sondern es bekommt ein jedes sein Mäfschen Milch, welches vier Loth in sich hält. Nun müssen diese Kapaunen warten bis Mittag zwölf Uhr, allwo ein jeder seine acht Kugeln, und nachgehends sein Mäfschen Milch zum Saufen bekommt, bis Abends 7 Uhr, da einem jeden die letzten Acht Kugeln, und sein Mäfschen Milch gegeben werden muß. Auf solche Weise wird fortgefahren bis zum sechzehnten Tage Abends, wo ein jeder sein letztes Futter erhält, und dann fett seyn muß. Mit den Truthühnern und Truthähnen, hat es gleiche Bewandniß, daß man zum erstenmale für die zwey Stücke eingestallter Truthühner sechzehn Loth Hirse, und zwey Loth Butter abwiege, und zwar das Hirsenmehl mit zwey Lothen Butter und hinlänglichem Wasser des Abends parat setze, des Morgens mit Hirsenmehl auswürke, und daraus sechzig runde Kugeln formire, wovon ein jedes Truthuhn täglich dreyßig bekommt, und zwar zehn Früh, zehn Mittags, und zehn des Abends. Zehn solche Kugeln haben zwey und zweydrittel Loth Hirse, und ein Drittheilloth Butter in sich, so daß diese dreyßig Kugeln, die ein Truthahn täglich bekommt, gerade acht Loth Hirse und ein Loth Butter in sich halten. Damit wird vier und zwanzig Tage angehalten, und einem jeden Truthuhne täglich ein viertel Maafs, oder sechzehn Loth Milch, auf dreymal zu saufen gegeben, welches ebenfalls durch ein blechernes Mäfschen, in welches $5\frac{1}{2}$ Loth Milch gehen, bequem verrichtet werden kann. Um bey den Truthähnen nun das wahre Augenmaafs zu bekommen, so muß man zwölf Loth Hirse, und anderthalb Loth Butter abwiegen, und zwar des Abends recht dick zum Teige machen, des Morgens mit Hirsenmehle auswirken und daraus sechs und dreißig runde Kugeln formiren, von welchen der Truthahn Früh, zwölf Stück, Mittags zwölf Stück, und des Abends zwölf Stücke bekommt. Da nun jederzeit zwölf solche Kugeln vier Loth Hirse, und ein halbes Loth Butter in sich halten, so bekommt ein jeder Truthahn täglich, in seinen sechs und dreißig Kugeln, zwölf Loth Hirse, und anderthalb Loth Butter. Da auch ein Truthahn täglich vier und zwanzig Loth

Milch zu saufen haben muß, so darf nur ein blechern Mäfschen, worinn acht Loth Milch gehen, gemacht, und einem jeden Truthahne Früh, Mittags und Abends, ein solches Mäfschen gegeben werden. Hiermit wird ebenmäfsig, wie bey den Truthühnern, vier und zwanzig Tage angehalten. Dieses Truthahnen - Tractament bekommen auch die Gänse, welche sehr weifs, und delicat fett werden sollen. Es kann also, weil in den ersten vier Tabellen alles deutlich bestimmt ist, in der Sache nicht geirret werden, wann nur die Stücke gezählet, und hiernach die Hirse und der Butter überhaupt abgewogen wird. (Auch Erbsen in Salzwasser alle 2 Tage eingequelllet und gestopft, mästen noch schneller.)

§. 85.

Bey den Tauben aber hat es andere Bewandnifs, weil diese nichts zu saufen bekommen. Es wird die erste Tabelle ausweisen, dafs für eine Taube ein und ein drittel Quentchen Hirse, ein drittel Quentchen Butter, und ein drittel Loth Milch, und also auch auf den Mittag, und eben so viel auf den Abend gerechnet werden. Da nun acht Stück junge Tauben eingestallet sind; so wird für sämtliche Tauben nach der Vorschrift acht Loth Hirse, zwey Loth Butter, ein Pfund oder ein halbes Maafs Milch in einem Topfe zu einem ganz dünnen Breye gekocht, und weil ein gehäufte Löffel voll dieses dünnen Breyes ein und dreyviertel Loth, mit Einschlufs dessen, was evaporirt ist, in sich halten wird; so bekommt eine jede junge Taube Früh, Mittags und Abends, jederzeit einen solchen gehäuften Löffel voll; welcher allezeit in Mund genommen und der Taube bey aufgesperreten Schnabel in den Kropf geblasen wird. Auf solche Weise wird eine jede Taube täglich ihre fünf und ein viertel Loth Hirse, Butter und Milch erhalten, und auch davon binnen sechzehn Tagen so fett werden, dafs man sich darüber verwundern wird. Die Tauben müssen nicht völlig flügge, sondern unter den Flügeln und auf den Seiten noch stopplicht seyn.

§. 86.

Gleichwie nun am ersten Tage verfahren worden, also wird es auch in den folgenden Tagen gemacht, dafs jeder Kapaun und Poularde acht Kugeln, jedes Truthuhn zehn Kugeln, jeder Truthahn zwölf Kugeln, und zwar Früh, Mittags und Abends bekomme. Und da ein junges und altes Huhn halb so viel als ein Kapaun bekommt, folglich nur vier Kugeln Früh, vier zu Mittag und vier den Abend erhält; so wird hierbey erinnert, dafs die kleinen jungen Hühner, ihrer noch dünnen Häse wegen, die Portionen desto leichter verschlingen zu können, die Kugeln nur halb so grofs, wie die vorigen gemacht werden, da dann anstatt acht grofsen für die Kapaunen, acht solche kleine für die jungen und alten Hühner gegeben werden, welches dann die Hälfte betragen, und dadurch die Tabelle als die Richtschnur ihre Richtigkeit überkommen wird. Also verhält sich's auch mit der Milch für die jungen und alten Hühner, dafs nämlich ein Kapaunenmäfschen getheilet, und für zwey junge, oder für zwey alte Hühner gegeben wird.

§. 87.

Bisher haben wir die Art und Weise der Fütterung gewiesen. Nun müssen wir die andern dabey vorkommenden Dinge, und insbesondere bey der Mägdeverrichtung, das nöthige anmerken, um so mehr, weil unter sieben Personen eine florissante Poularderie nicht bestehen kann. Ihre Verrichtungen bestehen nun im folgenden. Zwey Mägde müssen alle Tage drey und dreyfsig Stück mageres Geflügel vom Lande ein zwey bis drey Meilen weit, wo es accordirt ist, in Gatter-

körben, sowohl im Winter, als im Sommer her zu tragen. Eine Magd muß die vierzehn Kühe füttern, melken, in der Poularderie täglich dreymal sauber ausmisten, und alles unter den Stallungen reinlich halten, wobey aber besonders bey dem Melken derselben, von den zwey Rupfern, um hurtig Milch zu bekommen, geholfen werden soll. Zwey Mägde müssen das Futter zurecht, auch die Kugeln machen, abtheilen, stopfen, tränken und alles nach der Vorschrift genau besorgen, wobey selbige vollauf zu thun haben. Zwey Mägde müssen alle Tage 41 Stück Geflügel, wenn es fett ist, abschlachten, rupfen, abflammiren, und ganz vollkommen zuputzen, binden, und nachdem es erkaltet und in Ordnung ist, nach Hofe tragen, Früh, Mittags und Abends aber melken helfen, weil solches in einer halben Stunde, versehen werden kann; inmittelst muß, ohnerachtet hierbey sieben Personen sind, große Ordnung und strenge Ordre gehalten werden, wenn anders das Werk der Gebühr nach, von gutem Fortgang seyn soll, zumal sechshundert und sechs und neunzig Stück aufgestalltes Geflügel von zwey Personen den Tag dreymal so genau gewartet, wahrhaftig hurtige Arbeit erfordert. Ja, wenn besonders zur Winterszeit bey heftigem Schneyen, auch Herbsts- und Aprilzeit, bey stürmischem und starken Regenwetter, die zwey Mägde drey und dreyßig Stück Geflügel in den großen Gatterkörben auf den Buckel etliche Meilen weit her zu schleppen sollen, werden sich selbige gewiß des Abends nach der Ruhe sehnen. Es haben auch zwey Personen mit ein und vierzig Stücken Geflügel, abzuschlachten, zu putzen, und wegzutragen, von Früh bis in die Nacht zu thun, indem es auf eine besondere Art, wovon wir hernächst Meldung thun wollen, geputzt werden muß. Dann wenn die Viehmagd für vierzehn Kühe das Futter alle Tage dreymal anbrühen, dreymal abfüttern, dreymal melken, den Kuhstall und die Poularderie rein halten soll; so darf solches in der That kein Mädchen seyn, sondern es muß hierzu eine recht starke Magd ausgesucht werden, weil selbige die schwereste Arbeit verrichtet. Es muß hiernächst hauptsächlich darauf gesehen werden, daß jederzeit eine halbe Stunde vor der Früh- Mittags- und Abendsfütterstunde, für sämtliches Geflügel, die Kugeln, die eine jede Stunde verfüttert werden sollen, schon gemacht, und auf ordentlich hierzu verfertigten, zwey Ellen langen Futterbretern, welche rings herum Leisten ein Zoll hoch haben, damit keine herunterfallen kann, in Reihen für jedes Stück abgezählet seyen.

§. 88.

Es ist annoch anzumerken:

1. Daß die ersten drey bis vier Tage ein jedes Stück Geflügel seine Kugeln, wenn man eine nach der andern hinwirft, selbst hinunter schlucket, nur ist dieses dabey zu besorgen, daß, wenn man dem einen eine Kugel hingeworfen, und mehr hinwirft, daß der Nachbar zugreift und alles wegraubet, wodurch man confus gemacht wird.
2. Muß das Kugelformiren und das Stopfen, Früh, Mittags und Abends, jederzeit in zweyen Stunden ordentlich verrichtet, und alsdann die Milch zum Saufen einem jeden eingemessen werden. Sobald aber das Geflügel ausgesoffen hat, werden die annoch etwanigen Reste zusammen gegossen, und den alten eingestellten Hühnern, welche sehr gern saufen, und um die Fütterungskosten nicht groß zu machen, nicht viel bekommen, vorgeschüttet; sobald aber auch diese ausgesoffen haben, alle Tröge zusammen in ein Faß gelegt, mit warmem Wasser ausgebrühet, mit einem kleinen Handbesen und Lappen sauber ausgewaschen, nachgehends mit kaltem Wasser rein ausgespület, und auf einen Haufen in der Reihe auf

einen Ruck umgestippet, damit jederzeit dem sämmtlichen Geflügel reine Tröge vorgesetzt, und ihr Quantum Milch eingegossen werden kann. Es muß hiernächst öfters nachgesehen werden, damit nicht die Mägde aus Nachlässigkeit unreine Tröge wieder vorsetzen, worin die Milch gleich versäuert, wodurch dem Geflügel ein Eckel verursacht wird. Auch muß die Viehmagd alle Morgen, Mittage und Abends, sowohl unter den Stallungen, als in dem ganzen Masthause alles sauber ausfegen, kehren, und wieder frischen Sand hineinstreuen, damit es nicht riechend werde; weil sonst niemand darinnen dauern, auch das Geflügel solches nicht vertragen könnte. Die Körbe, wo die jungen Tauben eingestallet sind, müssen alle in einer Reihe stehen, und dann muß jederzeit ein leerer Korb bereit seyn, damit man die gefütterten in denselben stecken, und wann dieser voll, und also der andere wieder leer ist, hierinnen gefüttert, folglich nicht geirret werden kann. In Summe, wenn alles eingerichtet ist, muß ein jeder Fremder, der in ein solches Masthaus kommt, sagen, daß die Ordnung darinnen wohne.

3. Wenn des Abends abgefüttert ist, und das Geflügel die Milch ausgesoffen hat, müssen die Tröge sogleich heraus in die Küche getragen, und rein gemacht, alsdann das Licht aus dem Masthause herausgenommen, und das Geflügel sechs Stunden im Finstern, zum Auschlafen gelassen werden. Es darf sich das Gesind nicht länger mit dem Lichte in der Mastung aufhalten, sonst kein Stück ruhet, sondern immer nach einander fortrasselt, trampelt, und sich dadurch sehr abmattet.

§. 39.

Wenn nun dieses alles in gehöriger Ordnung beobachtet worden, und das Fett gemachte Geflügel abgeschlachtet, und zugeputzt werden soll; so muß den Rupfern mit Fleiß eingeschärft werden, alles mit Bedacht zu machen. Ein Stück Geflügel, wenn es noch so delikat fett ist, aber mit dem Abschlachten und Rupfen unverständig umgegangen worden, hat gar kein Ansehen; noch fehlerhafter läßt es, wenn ganze Flecke von der Speckhaut, die sehr zart und mürbe ist, abgezogen sind. Ich sage, es muß in diesem Stücke scharfe Ordnung gehalten werden. Wir wollen demnach bezeichnen, wie eine jede Sorte Geflügel abgeschlachtet, und zurecht gemacht werden müsse; ein Truthahn, die Truthühner, Kapaunen, Poularden, alte und junge Hühner, werden auf einerley Art tractirt. Es müssen nämlich die Mägde, für ein jedes aus der Mastung genommenes Stück, ein mageres einstecken, das fette Stück nimmt die Magd auf den Schoofs, bindet selbigem anfangs die Füße zusammen, klemmet solches zwischen ihre Kniee, und schneidet mit einem recht sehr scharfen Schlacht- oder Fleischmesser, unter der Kehle am Halse bis auf die Halsknochenwürbel, alle Adern auf einmal mit Fleiß durch, hält den Hals tief, und zwar so lang, bis es ausgeblutet hat. In Ermangelung dessen, wenn nicht alle Hauptadern besonders abgeschnitten würden, bliebe das Blut im Huhne, erstarrete, und würde hernach das Fleisch nicht weiß, sondern wie Wildbret aussehen; wenn aber das Huhn vollkommen ausgeblutet hat, muß die Magd das Huhn auf dem Schoofs behalten, und so hurtig als es nur seyn kann, weil es noch warm ist, immer eine Feder nach der andern mit der Hand anfassen, mit dem Daumen und Zeigefinger aber der linken Hand, den Ort, die fette Haut, wo die Federn ausgezogen werden sollen, nieder halten, und also die Federn ausziehen, sonst wenn zwey oder drey Federn nur so schlechthin ausgerupft werden sollten, allezeit ein Fleckchen fette Haut mit abge-

hen, und das Huhn geschunden und voller Löcher werden würde. So bald nun ein Stück fertig ist, muß es den Augenblick, da es noch warm ist, sauber abgestoppelt, und wenn die Keulen wohl hinauf geschoben, auch die Kniee gebogen, so daß die Klauen vor die Brust zu liegen kommen, mit einem breiten Bande, welches hierzu aufgehoben wird, zusammen gebunden, die Flügel auf den Rücken gedreht, und dann im Schranke an die Haken gehangen werden, bis es kalt ist, alsdann können die Bänder abgenommen werden; so bleibt ein solches Stück Geflügel in seiner gehörigen Positur, und hat ein Ansehen. Wann nun das Geflügel nach Hofe getragen werden soll, so muß ein weißes Tuch in einen großen von weißen Weiden geflochtenen Hebekorb gebreitet, unten die großen, und oben die kleinen Stücke gelegt, und mit den Zipfeln sauber zugedeckt werden, welches dann besser aussiehet, als wann Bauern mageres Zeug, welches elend aussiehet, feil bringen.

§. 90.

Gänse und Änten aber werden, wann selbige auf ebenmäßige Art gerupft werden sollen, nicht unter dem Halse abgeschlachtet, sondern dicht hinter dem Hirnschädel, im Genicke, mit dem scharfen Messer alle Adern durchschnitten, damit alles Blut herauslaufe. Wenn nun diese gerupft und wohl ausgestoppelt sind, so muß ein jedes Stück sehr hurtig bey dem öftern Herumdrehen über einem brennenden Strohwisch abflammt, und selbigen alle rauhe Posen und Haare abgesengt werden, *besonders werden die Füße etwas nahe zum Feuer gehalten, wodurch dann bey dem Abputzen die grobe Haut sich abziehen lässet. Sind nun die Gänse und Änten so abflammt, dann wird ein Stück nach dem andern in eine hölzerne Mulde mit warmem Wasser, Seife, und etwas Waitzenkleyen, mit Fleiße schneeweiß gewaschen, mit reinem warmen Wasser sauber abgespület, abgetrocknet, und im Schranke an die Haken gehängt, welches dann wegen der Größe, Fette und Weiße vortrefflich aussiehet, und eine solche Gans funfzehn, achtzehn bis zwanzig Pfund wieget.

§. 91.

Tauben aber werden unter der Kehle, wie Kapaunen, abgeschlachtet, mit großer Vorsicht gerupft, weil das Fett den ganzen Körper dick überzogen, und gar leicht geschunden werden können. Sobald aber selbige sauber gerupft sind, dann müssen sie, jedoch sehr hurtig, über Strohfeuer herum gedreht, und die Haarposen abgesenget werden, daß nichts unreines daran bleibe. Hiernächst müssen sie ebenmäßig mit Seife, Kleyen und warmem Wasser sauber gewaschen und abgetrocknet, hauptsächlich aber die Beine, wie bey den Truten, Kapaunen und Poularden, am Leibe gebunden werden. Nachdem wir nun alles, was bey einer florisanten Poularderie in Acht zu nehmen ist, unterrichtsweis durchgegangen, so kommt es nun nur darauf an, daß man dieser Anleitung gehörige Folge leiste, um sich von deren Richtigkeit durch wirkliche Proben zu überzeugen.

§. 92.

Statt eines Anhanges zur Poularderie wollen wir noch eines und des andern gedenken. Die Italiäner, und insbesondere, die Venetianer machen mit ihren fetten Hortulanen vielen Lärm, fordern einen Gulden für das Stück, in Fälschen, worüber Schmelzbutter gegossen ist, und sen-

den selbige nach Deutschland an die großen Höfe. Man hat aber bemerkt, daß die Hortulanen in Feldern eben denjenigen Fraß suchen und lieben, auch oft den Bauern auf die Höfe fliegen, wie Winterszeit unsere gelben Hämmerlinge, Goldammer oder Grünschlange, ingleichen die Quäcker, Schwunsche oder Grünlinge, und die Finken, auch in Preußen, Litthauen und Curland, die weiß bunten Schneevögel thun, welche insgesamt sogenannte Hafervögel, und von eben der Eigenschaft und Natur, wie die Hortulane sind. Dieses gab Anlaß, alle obenerwähnte deutsche Hafervögel eben so fett und so delikats als Hortulane zu machen. Da ferner bey dem Vogelstriche zur Herbstzeit, auch Frühjahrszeit bey dem Rückstriche, nicht weniger im Winter auf dem Schnee etliche tausend Stück dergleichen Vögel gefangen werden können, so wollen wir zu dem Ende, dieses ganze Kunststück bearbeiten. Wenn die Fangezeit ist, so werden eine Menge gemeldeter Vögel gefangen, und in eine recht große Kammer, worinn viel dörres Reisholz rings herum gestellet ist, gesperret, darinn selbigen weiter nichts als Wasser und Hafer gegeben werden darf. Auf diese Art lassen sich die Vögel ein ganzes Jahr hindurch erhalten. Wenn um Ostern und Pfingsten herum, in welcher Zeit alle Vögel rar sind, welche fett gemacht werden sollen; so stellt man ein oder zwey Dutzend ganz kleine hölzerne Vogelbauer, worinn sonst die Kinder Zeisige zu stellen pflegen, in eine Kammer in die Reihe, hängt vor jeden Bauer ein Fresströglein und Saufgläschen, damit der Vogel, mit seinem Kopfe durch das Gatter heraus in die Trögle reichlich kann; dann wird in einen jeden Bauer ein Vogel gesteckt und demselben alle Morgen sein Tröglein mit unausgemachter oder ganzer Hirse angefüllt, in das Sauftröglein alle Morgen, Mittage und Abend, jederzeit ein Löffel voll recht frische, fette Milch gegossen, und ein Stückchen Zucker einer Haselnuß groß hineingeworfen und umgerührt. Es muß niemand sonst in diese Kammer gehen, damit sie nicht schüchtern werden, sondern immer allein mit Appetit ihr delikates Futter und Saufen genießen können. Es dauert aber dieses Vergnügen nicht lange, in dem sich diese Vögel binnen acht Tagen so fett fressen, daß selbige ersticken mögten. Als dann werden selbige nicht mit dem Kopfeindrücken, wie andere Vögel, todt gemacht, sondern es werden ihnen ordentlich unter der Kehle mit einem scharfen Federmesser die Adern abgeschnitten, damit sie völlig ausbluten; dann werden sie sauber gerupft und anstatt Hortulanen geliefert und verspeiset. Vor diesem wurden bey der höchst seligen Königin von Pohlen zu Pretsch, acht Groschen für jedes Stück bezahlet, und viele hundert Stücke geliefert. Hiernächst aber rühmt Eckart, bey großen Vögeln was erfunden zu haben, das die Venetianer nicht nachmachen können, nämlich Drosseln, Mistler oder Schnarren, und Krammetsvögel, nicht allein das ganze Jahr hindurch sehr delikats fett, sondern auch mit ihrem Fette und wildem Geschmacke so zu liefern, als wann selbige im Walde gefangen worden.

§. 93.

Es werden nämlich zur Zeit der Fangezeit etliche hundert Stücke, von jeder Sorte, lebendig in eine recht große lange, und vor Mäusen und Ratten wohlverwahrte Kammer, worinnen vieles Reisholz herum fest gemacht ist, geworfen, auf dem Fußboden öfters grober Kiesel gestreuet, auch zuweilen der mittlere Platz rein gekehret; dann wird diesen Vögeln, alle Morgen, Mittags und Abends, in etliche langen hölzernen Trögen, roher Weizen und Rockenkleye unter einander mit Wasser angerührt, zum Fressen, und in ganz flachen töpfernen Geschirren, frisches Wasser zum Saufen vorgesetzt, bis zu der Zeit, da keine Vögel gefangen

werden, und also rar sind. Dann werden ein Dutzend nach dem andern in hölzerne Vogel-lauer ein Fuß ins Gevierte groß, welche oben mit Leinwand benagelt worden, gesperret, damit sich selbige die Köpfe nicht zerstoßen können, hierauf wird diesen Vögeln zehn Tage nach einander alle Morgen, Mittag und Abend, im süßen Rohm gekochte Hirse, worunter etwas Zucker gestreuet ist, ein Löffel voll zu fressen in ein hölzernes Tröglehen vorgesetzt, und in ein töpfer-nes Näpfchen ein Löffel voll frische Milch zum Saufen daneben gestellt. Dieses dauert, wie gesagt zehn Tage; den eilften wird diesen Vögeln abgetrocknete, und einen Tag zuvor in warmem Wasser eingeweichte Vogel- oder Quitschbeeren und Wachholterbeeren, dreymal vorgeschüt-tet, und den folgenden Morgen der Hals ordentlich, wie Hühnern abgeschnitten, dann sauber gerupft und also geliefert. Dieses könnte bey der Poularderie an einem großen fürstlichen Hofe leicht eingeführt werden, ja ein Landcavallier könnte ohne merklichen Aufwand, durch seinen Jägerburschen, solches ebenfalls für sich besorgen lassen.

Sechste Abtheilung.

Poularderien im Kleinern.

§. 94.

Nun wollen wir für Poularderien im Kleinen noch einiges, und zwar manches nach *Ger-mershausens* mehrgedachter Hausmutter, hinzufügen, besonders da wir sichere Exempel ha-ben, daß nach diesen Vorschriften, (die einer unserer Mitarbeiter, Herr Kriegscommissarius *Rieben* aus Kötzwitz bey Dohna, einen armen Böhmischen Händler, der in einigen Jahren sich ein schönes Haus und Feld zu Schönwalde mit Kapunenmästen erworben hat, und reich gewor-den ist, gelehret hat,) entschiedene Vortheile zu erwarten sind.

§. 95.

Erstens, vom Futter, sagt er:

In Paris und Versailles ist das Futter zur Poularderie gemahlne Hirse, Butter und Milch. Man kann denken, daß man daselbst alle erdenkliche andere Naturalien sattsam versucht habe, nur dasjenige zu finden, wovon das Geflügel den allerdelikatesten Geschmack erhalten kann.

Ich habe es bereits vor vielen Jahren in dem *Wittenb. Wochenbl.* angezeigt, daß bey mir die Feldtauben, wenn sie Hirse auf dem Felde finden, davon die Jungen ganz im Geschmack der Lerchen aufbringen. Sie füttern einige Wochen zuvor auch ihre Jungen mit Weitzen, allein sie werden das nicht, was sie von der Hirse werden. Diese jährliche Erfahrung bestätigt nun, daß man in Frankreich das Hirsemehl mit Recht dem Weizenmehle vorziehe.

Wer nicht selbst Hirse bauet, muß sie aufkaufen, wenn der Berliner Scheffel rohe oder un-ausgemachte Hirse 1 Thlr. 8 bis 12 Gr. gilt. Man kann sie in Tonnen 30 bis 40 Jahre liegen las-sen; die Würmer thun ihr nichts, und im *Brescianischen* mischet man unter 10 Säcke Korn 4 Säcke Hirse, um die Kornwürmer abzuhalten. Beym Verkaufe des Kornes wird die Hirse, mittelst eines Siebes leicht abgesondert, weshalb man sie auch unter uns eben so nützen könnte.

§. 96.

Zweytens, die Fütterung und Wartung des Geflügels lehrt er so:

Ein *Kapaun* bekömmt täglich 6 Loth Hirse, 3 Quentchen Butter, und 12 Loth Milch. Man wäge also alle Abende das Futter für die Kapaunen im Voraus ab. Gesetzt man hätte zwanzig Kapaunen eingestallet, so brauchte man dazu $3\frac{1}{4}$ Pfund Hirsemehl, 15 Loth Butter und $3\frac{1}{4}$ Maafs Milch. Mehl und Butter werden in einer Mulde mit Wasser dick zu einem Teige gemacht. Dieses bleibt so stehen, bis Früh um 4 Uhr; dann wird dieser ganz steife Teig auf eine Tafel geschüttet, mit Hirsemehle bestreuet, gewürkt, und zu einem festen Teige geknetet, welches dann das Futter auf diesen Tag ist. Der Klumpen Teig wird nun in 20 Theile zum täglichen Futter getheilet. Ein solcher zwanzigster Theil muß nun wieder in 3 Theile, als Früh-Mittags - und Abendfutter getheilet werden; da man denn erblicket, wie viel jeder Kapaun auf einmal bekömmt. Aus diesem Theile werden nun 8 Theile geschnitten, und aus jedem eine runde Kugel gemacht. Hiervon bekömmt der Kapaun acht Kugeln Frühe, acht des Mittags, und acht des Abends. Haben nun acht solcher Kugeln 2 Loth Hirse und 1 Quentchen Butter in sich, so enthalten alle 24 Kugeln, die der Kapaun, Morgens, Mittags und Abends bekömmt, 6 Loth Hirse und 3 Quentchen Butter. Sobald des Morgens nach 4, und also gegen 5 Uhr, die Kugeln einer Muskatennuß groß formirt sind, wird einem jeden Kapaunen eine Kugel nach der andern in etwas Milch getaucht, und in den Hals gesteckt, welches hurtig zugehen kann. Wenn sämtliche Kapaunen gestopft sind, so wird alsbald einem jeden noch 4 Loth Milch in seinem Trögchen, das vor ihm steht, eingeschüttet. Läßt man sich ein blechernes Mäfschen machen, in welches 4 Loth gehen, so brauchet es weiter kein Messen oder Wiegen, sondern es bekömmt jeder Kapaun sein 4 Loth haltendes Mäfschen. Auch für das Mehl kann man sich ein gewisses Maafs abpassen.

§. 97.

Nun müssen die Kapaunen warten bis 12 Uhr, da denn ein jeder eben so viele Kugeln und Milch, und des Abends um 7 Uhr die letzten acht Kugeln und das vorige nämliche Mäfschen Milch bekömmt. Auf solche Weise wird bis zum sechzehnten Tage des Abends fortgefahren, da ein jeder sein letztes Futter bekömmt und nun aufs völlige fett seyn muß.

§. 98.

Mit den *Truthühnern* wird es auch so gehalten. Man hätte z. B. 2 Stück Truthühner eingestallet, so gehören dazu täglich 16 Loth Hirse und 2 Loth Butter, wovon Teig und Kugeln, wie bey den Kaphähnen zuvor gesagt worden, gleichfalls zubereitet, und daraus 60 runde Kugeln gemacht werden, wovon jedes Truthuhn täglich 30 bekommt, nämlich 10 des Morgens, 10 des Mittags und 10 des Abends. Es haben 10 solcher Kugeln $2\frac{2}{3}$ Loth Hirse und $\frac{1}{3}$ Loth Butter in sich, so daß diese 30 Kugeln, die ein Truthuhn täglich bekommt, gerade 8 Loth Hirse und 1 Loth Butter in sich halten. Hiermit wird 24 Tage angehalten, und jedem Truthuhne täglich $\frac{1}{4}$ Maafs oder 16 Loth Milch, auf dreymal zu Saufen, gegeben, welches ebenfalls durch ein blechernes Mäfschen zu $5\frac{1}{3}$ Loth bequem verrichtet wird. Auch kann man für das Mehl, nachdem es einmal gewogen worden, sich ein Maafs abpassen, da man denn zuletzt ein Augenmaafs gewinnen kann.

§. 99.

Bey den Truthähnen, um davon mit der Zeit das Augenmaafs zu bekommen, muß man im Anfange 12 Loth Hirse und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter abwiegen, und ebenfalls des Abends einen recht dicken Teig davon machen, des Morgens darauf mit Hirsenmehl auswirken und daraus 36 runde Kugeln formiren, wovon der Truthahn des Morgens 12 Stück, Mittags 12 Stück und des Abends 12 Stück erhält. Da nun jederzeit 12 solcher Kugeln 4 Loth Hirse und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter in sich halten, so bekömmt jeder Truthahn täglich in seinen 36 Kugeln 12 Loth Hirse und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter. Da auch ein Truthahn täglich 24 Loth Milch zu saufen haben muß, so darf nur hiezu ein blechernes Mäfschen zu 8 Loth Milch gleichfalls gehalten, und hierinn die dreymalige Portion ihm täglich zugemessen werden. Es wird aber mit dem Mästen der Truthähne ebenfalls 24 Tage angehalten.

§. 100.

Die Gänse, wenn sie sehr weiß und recht delikat fett werden sollen, bekommen das nämliche Futter und Saufen wie die Truthühner, und müssen gleichfalls 24 Tage so unterhalten werden.

§. 101.

Wie aber nun am ersten Tage jeder Kapaun und jede Poularde 8 Kugeln, jedes Trut- huhn 10 Kugeln, jeder Truthahn 12 Kugeln, Morgens, Mittags und Abends jedesmal empfan- gen, so wird damit alle Tage genau und ordentlich fortgeföhren. Und da ein junges und ein altes Huhn halb so viel wie ein Kapaun bekömmt, folglich des Morgens nur 4, des Mittags 4 und des Abends auch 4 Kugeln, so ist hiebey zu bemerken, daß besonders den kleinen jungen Hühnern ihrer noch dünnern Häse wegen, die Portion desto leichter zu verschlingen, die Ku- geln nur halb so groß wie die vorigen gemacht werden, da denn statt 8 größer für die Kapau- nen, 8 solche halbmal so kleine für die jungen und alten Hühner gegeben werden, welches denn die Hälfte beträgt. Eben so verhält sich es auch mit der Milch für die jungen und alten Hühner, daß nämlich ein Kapaunenmäfschen getheilet und für 2 junge, oder für 2 alte gege- ben wird.

§. 102.

Da es mit den Tauben eine andere Bewandis hat, weil sie nichts zu saufen bekom- men; so befolge man für sie alles das, was wir aus Eckharten oben im 85ten §. ausführlich an- geführt haben. Aus diesem Grunde haben wir hierüber nichts weiter aus Germershausen aus. Nur das sey uns erlaubt noch beyzufügen, was er am Schlusse dieses Absatzes bemerkt: Es müs- sen, sagte er, die jungen Tauben zur Poularderie nicht von Feldtauben, sondern von Haus- oder Wohntauben seyn.

§. 103.

A n m e r k u n g e n.

Diese trägt Herr Pastor Germershausen so ziemlich mit Herrn v. Eckhart übereinstim- mend vor:

- a) In Rücksicht unnöthiger Versäumniss,
- b) Die Wegnahme der Reste, die Reinigung der Geschirre und der Kammern, desgleichen der Taubenkörbe,
- c) Die Wegnahme des Lichtes und das Dunkelsetzen des Mastgeflügels durch 6 Stunden lang, betreffend.
- d) Hier sagt Herr Germershausen: Noch ist zu bemerken, daß diejenigen Thiere, welche ihr Maafs nicht verzehren, weniger taugen, wie die vom Gegentheile. So oft die Magd dem Geflügel eine Kugel eingesteckt, muß sie ihm den Schnabel zu machen, und sie herunterstreichen, damit sie desto besser verschluckt werde. Es muß bey dem Saufen also der Hals immer frey bleiben, und die Magd nachfühlen, daß die Kugeln nicht in den Hals herantreten, um kein Ersticken zu veranlassen.

Da sich Germershausen im Folgenden in Berichtigung einiger Rechnungen von unserm Eckhart unterscheidet, er auch seine Ansätze nach Berliner Scheffeln, deren zwey einen Dresdner Scheffel machen, aufstellt; so wollen wir ihn noch darüber hören.

§. 104.

Drittens: Anschlag der Fütterungskosten während dem Mästen.

Wenn man, sagt er, die zur Mästung des Geflügels erforderlichen Naturalien in die Hauptsumme zusammenbringt, und ihren Preiß aussetzt, so kann man mit einem Blicke übersehen, was man für Vorthail vom Poulardergeflügel habe. Eckhart hat Anschläge davon gemacht, allein sie bedürfen einer Berichtigung. Er rechnet das Pfund Hirse 8 Pfennig. Germershausen hält dies zu hoch will es auf 6 Pfen. setzen, und dann kostet der Berliner Scheffel, der 90 Pf. wiegt, 1 Thlr. 21 Gr. Die rohe Hirse kostet selten über 1 Thlr. 12 Gr., allein er will mit Fleiß nicht niedriger herabgehen, um die Müllermetze und Mühlenfuhr nicht nur sehr hoch zu rechnen, sondern auch die Butter mit zu übertragen, wenn er das Pfund mit Eckhart auch nur 2 Gr. 8 Pf. rechnet, um nicht mit der Rechnung, wenn das Pfund zu 3 Gr. oder darüber angenommen würde, in die Brüche zu gehen, worinn sich nicht alle finden können. Dagegen will er das Maafs Milch 6 Pf. ansetzen, welches von nur gedachtem Schriftsteller 4 Pf. angerechnet worden. Seine Rechnung ist diese:

- 1) Eine junge Taube kostet in 16 Tagen,

Hirse	—	—	16 Loth	—	—	3 Pf.
Butter	—	—	4	—	—	4 —
Milch	—	—	1 Maafs	—	—	6 —

Summe 1 Gr. 1 Pf.

- 2) Ein Kapaun oder eine Poularde kostet in 16 Tagen.

Hirse	—	—	3 Pfd.	—	—	1 Gr. 6 Pf.
Butter	—	—	12 Loth	—	—	1 —
Milch	—	—	3 Maafs	—	—	1 — 6 Pf.

Summe 4 Gr. — —

3) Ein kastrierter Truthahn kostet in 24 Tagen.

Hirse — — 9 Pfd. — — 4 Gr. 6 Pf.

Butter — — $1\frac{1}{8}$ — — — 3 —

Milch — — 9 Maafs — — 4 Gr. 6 Pf.

Summe 12 Gr. — —

4) Eine kastrierte Truthenne kostet in 24 Tagen.

Hirse — — 6 Pfd. — — 3 Gr.

Butter — — $\frac{1}{3}$ — — — 2 —

Milch — — 6 Maafs — — 3 —

Summe 8 Gr.

5) Eine *Änte* recht fett zu machen, kostet da sie Kapaunenunterhalt empfängt, 4 Gr.

6) Eine *Gans* bekommt Truthahnenunterhalt, kostet daher zu mästen 12 Gr.

7) Eine *alte Henne* recht fett zu machen, bekommt den halben Kapaunenunterhalt, nebst den übrig gebliebenen Resten in den Trögen, und kostet in 16 Tagen 2 Gr.

8) Eine *junge Henne* empfängt im Fressen und Saufen, auch den halben Kapaunenunterhalt, kostet daher 2 Gr.

9) Berechnung des Profits vom gemästeten Geflügel.

Mageres Geflügel.	Kostet.	Zu mästen.	Gilt gemästet.	Profit.
Ein Kapaun	3 Gr.	4 Gr.	16 Gr.	4 Gr.
Eine Poularde	3 Gr.	4 Gr.	16 Gr.	4 Gr.
Eine Truthenne	12 Gr.	8 Gr.	1 Thlr. 8 Gr.	12 Gr.
Ein Truthahn	20 Gr.	12 Gr.	1 Thlr. 20 Gr.	12 Gr.
Eine Änte	4 Gr.	4 Gr.	12 Gr.	4 Gr.
Eine Gans	8 Gr.	12 Gr.	1 Thlr.	4 Gr.
Eine junge Taube	2 Gr.	1 Gr. 1 Pf.	4 Gr.	11 Pf.
Eine junge Henne	$2\frac{1}{2}$ Gr.	2 Gr.	6 Gr.	$1\frac{1}{2}$ Gr.
Eine alte Henne	4 Gr.	2 Gr.	8 Gr.	2 Gr.

§. 105.

- Die Preise des magern Geflügels, wie es etwa eingekauft wird, sind im Mittelpreise, besonders zur Herbstzeit genommen. Sie können in der Nähe grosser Städte leicht höher seyn. Ein jeder muß die Localpreise hiebey zu Rathe ziehen.
- Die Trutpouarden sind bisher am raresten unter uns, weshalb sie im fetten Zustande so theuer sind.
- Alle Verkaufspreise des gemästeten Geflügels sind fast durchgängig als zu niedrig zu achten, wenn man die Delicatesse des Fleisches ansehen will, weil das nach gemeiner Art gemästete Geflügel erstem bey weitem nicht die Wage halten kann.

- c) Alte Hühner sind wohl überall am wenigsten, unter allem magern Geflügel, um den angesetzten Kaufpreis zu finden, weshalb sie in manchen Gegenden leicht das Stück mehr als 4 Gr. gelten können.
- e) Man mag die Sache nehmen wie man will, so wird man finden, daß die Mästung der Poularderiegeflügels ungleich weniger koste, als das Mästen nach gemeiner Art.

§. 106.

Viertens: Berechnung des täglichen Futters für mageres Geflügel.

Wenn man Poularderiegeflügel einst aufstellen will, und solches eine Zeitlang zuvor noch ungemästet halten muß, nachdem man es eingekauft oder erzogen hat, so ist es nützlich, wenn man den Überschlag des ungefähren Futters in der Zwischenzeit wissen, mithin auch selbiges nach den jährigen Kornpreisen zu Gelde anschlagen kann. Um nicht zu weitläufig zu seyn, will ich das Futter einer gemeinen Hofhenne, welche zugleich Eyer dabey legen soll, und zwar einer solchen zum Maafsstab annehmen, welche, wie etwan in Städten, enge eingesperrt, oder auf einem kleinen gepflasterten Hofe kein Nebenfutter vom Mist und Gewürme finden kann. Man kann es so ziemlich sicher annehmen, daß eine alte Henne von gemeiner Gröfse täglich 10 Pariser Kubikzoll an Gerste gebraucht, welches denn ungefähr $\frac{1}{32}$ Metze Dresdner oder $\frac{2}{76}$ Metze Berliner Maafs ausmachet.

Eine Henne frist:

1 Tag	$\frac{1}{32}$ oder $\frac{1}{16}$ Metze	4 Tage	$\frac{1}{8}$ oder $\frac{1}{4}$ Metze
8 Tage	$\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Metze	16 Tage	$\frac{1}{2}$ oder 1 Metze
24 Tage	$1\frac{1}{2}$ Metze	28 T. od. 4 Wochen	$1\frac{3}{4}$ Metze
8 Wochen	$3\frac{1}{2}$ Metze	12 Wochen	$3\frac{1}{4}$ Metze
24 Wochen	$10\frac{1}{2}$ Metze	48 Wochen	1 Schfl. 5 Metze
52 Wochen oder 1 Jahr	1 Schfl. $6\frac{3}{4}$ Metzen berlinisches oder $11\frac{3}{4}$ Metzen dresdnisches Maafs.		

§. 107.

- a) Wenn die Hühner auf einem Misthofe herumgehen, und auf selbigem sich Beyfutter herauscharren können, so geht nur die Hälfte des in der Tabelle ausgeworfenen Futters darauf. Wenn aber die Hühner Graspärten darneben haben, und Gewürme finden können, so ist nur der 4te Theil des angesetzten Futters nöthig.
- b) *Junge* anwachsende, aber schon zum Schlachten vollkommen ausgefiederte *Hühner* empfangen den 4ten Theil weniger. In gleicher Klasse sind Kapaunen und Poularden, wenn sie zum Aufstellen als Poularderiegeflügel gefristet werden. Sollen sie aber nach gemeiner Art sich in etwas mästen, um schlachtbar zu werden, so empfangen sie das völlige Futter nach der Tabelle, wie die Legehühner. Sind sie aber nebst diesen auf einem geräumigen Misthofe, so passirt für sie auch nur das halbe Futter u. s. w.
- c) *Truthühner*, wenn sie nicht mehr draussen im Felde gehütet, und auf dem Hofe gehalten werden, bekommen klein gestossenen Kohl oder Mohrrüben, worauf ihnen die Hälfte des

Hühnerfutters, als Schrot oder grobes Mehl gemenget wird. Für die Truthähne muß man aber schon das ganze Futter eines Huhnes nach der Tabelle auf grüne Sachen, als Schrot oder Mehl, mengen. Sind keine grüne Sachen mehr vorhanden, so wird Kaff oder Spreu gebrühet, und das angegebene Maafs des Korns untergemischt.

d) *Änten*, wenn sie auf einem Hofe enge gehalten und zum Einstallen als Poularderiegeflügel verwahret werden, bekommen, wenn keine Traeber vorhanden sind, gestampfte grüne Sachen, worauf die Hälfte Korn nach der Tabelle des Huhns gemenget wird, Gänse aber auf grünen Sachen das Futter eines Kapaunen.

e) Hat man Gelegenheit, mageres Geflügel eben erst in dem Zeitpunkte einzukaufen, wenn es als Poularderiegeflügel eingestallt werden soll, so hat man selbiges am wohlfeilsten. Muß man es aber nach dem Einkaufe als mageres Geflügel noch lang gehen lassen, so dienet die Tabelle dazu, daß man die Fütterungskosten bis zur Poulardieremästung berechnen kann, und findet, was jedes Geflügel nach der Länge der Unterhaltungszeit kostet. Die Länge solcher Zeit kann machen, daß der in der Tabelle Num. 6. berechnete Profit verschwindet und dieserhalb ein Stück Geflügel desto höher gewürdet werden muß.

§. 108.

Die Art, das Poularderiegeflügel zu schlachten und zu rupfen, lehrt er fünftens auf dieselbe Art, wie Eckhart; nur in dem, was er von dem Binden und Aufhängen des geschlachteten Federviehes sagt, finden wir uns zu einer andern Verfahrungsart veranlaßt. Denn wir haben gesehen, daß man die gerupften und geputzten Hühner auf den Bauch legte, durch welches Verfahren das noch warme Fleisch sich nach der Brust zu senkt und dem Huhne u. s. m. ein besseres Ansehen giebt. Erst wenn es erkaltet war, hängte man es an einem Haaken auf.

§. 109.

Da so manches von dem Mästen des Federviehes gesagt worden ist, so wollen wir hier noch die Methode mittheilen, die einer unsrer Freunde befolgt hat, um Gänse, Änten und Kapaunen bald und wohlfeil fett zu bringen: sie ist auch im *Hannöverischen Magazin* J. 1801. N. 6, und im *Reichsanzeiger* N. 24. als zweckmäfsig empfohlen worden.

Man quelle so viele Erbsen, als für zwey Tage nöthig sind, ein, und stopfe die Gänse, Änten und Kapaunen, wie gewöhnlich, damit. Dabey müssen sie vieles Wasser, worin Kohlen abgelöscht worden sind und das mit etwas Sand vermisch ist, zu saufen erhalten; so werden sie schneller fett und bekommen große Lebern.

Siebente Abtheilung.

Von der S. 18. in der zweyten Abtheilung erwähnten wilden und englischen Hühnerzucht, nebst einigen Bemerkungen von dem Verfahren der Engländer bey dem Mästen überhaupt, als auch bey der Federviehzucht insbesondere.

§. 110.

So weit hätten wir nun die *Eckhartischen* und *Germershausischen* Grundsätze über Mästungsangelegenheiten vermischt vorgetragen; nun wollen wir noch etwas über eine *deutsche wilde Hühnerzucht*, mit einer *englischen* verbunden, nachtragen, und dann noch eins und das andere vermischten Inhalts vom Mästen überhaupt, als auch von der Federviehzucht insbesondere, beyfügen.

§. 111.

Was zuerst die *wilde Hühnerzucht* betrifft, so kann man sie für die Fürsten und Großen der Erde auf die Art anlegen, wie es von dem Fürsten von *Hohenzollern Hechingen* geschehen ist, und von *Mayern* in dem *Anhange* zu seinen *Beyträgen zur Landwirthschaft* v. J. 1783, S. 223 f. angeführt wird. Man legt nämlich diese wilde Hühnerzucht aus zahmen Hühnern an; dadurch werden diese nicht nur delikater und wohlfeiler, sondern auch härter gegen die Kälte im Winter. Da in den gedachten *Beyträgen* einige Anleitung zu einer solchen wilden Hühnerzucht gegeben wird; so wollen wir hier das Wichtigste davon aufstellen. Wir kamen bey einer Spatzierfahrt mit dem Fürsten, so heißt es daselbst, an einem mit Bretern hoch umschlossenen Wäldchen an, und gleich bey der Einfahrt kräheten deutsche Hähne auf allen Bäumen um uns herum, mehrere Gluckhennen mit ihren Jungen liefen da im Holze, viele Hühner sahen wir dort unterm Gebüsche, sie waren ganz scheu und verliefen sich so geschwinde, als sich die Kutsche ihnen näherte; diese Erscheinung dünkte uns fremd. Der Fürst, welcher es bald sahe, sagte, daß dieß eine *wilde Hühnerzucht* sey; diese Hühner kämen Sommers und Winters, weder hey Tag noch Nacht in einen Stall, erhielten ohne die höchste Noth keine Fütterung, die sie, wie die Feldhühner, sich hin und her aufsuchten; ihr Fleisch seye zarter und der Geschmack desselben besser als der zahmen, die mit Fütterung im Stalle versehen würden; sie kämen also der Küche wohlfeiler und schadeten, da eingesperrt, niemanden. Ein Abweg im Gehölze führte uns auf eine neue Anlage einer Wüste zu einem großen Graspark, der durchaus mit lauter Quetschenbäumen in Reihen besetzt war. Jener Garten zieht sich etwas in die Höhe, fast oben standen bretterne Kästen, deren Viereck in der Breite, Länge und Tiefe etwas über eine Elle hatte und an einem Theile offen waren, um diese Kästen, welche in freyer Luft ohne weitere Decke standen, liefen bey 200 junge Indianer oder Pigen herum, welche da unter Schnee, Regen, Wind und Kälte ausgebrütet, so, ohne jemahls unter Dach gekommen zu seyn, erzogen wurden. Ihre Fütterung ist von Anfang ihres Lebens an: Klumpen, nämlich die am Feuer geronnene Milch, gehackte Brennessel, Habermehl und Habergrütze unter einander gemengt. Die Thierchen, die etwa jetzt die Größe eines *Rebhuhns* hatten, waren alle sehr munter und gesund und bewiesen, daß dieser Art Hühner die Verzärtelung mehr schadet als nützt. Von da gieng man in einen Hof, worinnen wieder eine Zucht von etwa ein Paar hundert Schoppen, oder englischen jungen Hühnern von allerley und den schönsten Farben, auch allerley Änten und Gänse in

geringerer Anzahl sich vorfanden. Unter allen jenen ließen sich in diesem eingemachten Walde, welcher der Fasanengarten ist, die Fasanen auch überall sehen. So viel versichert uns hierüber Herr Mayer.

§. 112.

Diese wilde Hühnerzucht, die ein Fürst in Wäldern aufgestellt hat, beweiset, daß man das Federvieh abhärten kann. In der That sollte man auch in andern großen und kleinen Hühneranlagen Bedacht darauf nehmen, und die Hühner im Freyen auf eine Art zu unterhalten und einzuhalten suchen, daß sie nirgends Schaden anrichten könnten. Wir wollen daher noch etliche Beyspiele aufstellen, daraus sich jeder Landwirth wählen kann, welches er will, oder welches seinem Lokale angemessen ist. Erstlich wollen wir von dem reden, was uns die Londoner Ackerbaugesellschaft in ihren Verhandlungen von Geflügelhäusern und von der Pflege des Geflügels überhaupt bekannt gemacht hat. Wir heben das Vorzüglichste aus, was darüber in den *Mémoires agronomiques* (Landwirthschaftlichen Mannigfaltigkeiten nach den neuesten Versuchen englischer Ökonomen) mitgetheilt worden ist. Darin heißt es so: Wer vieles Geflügel hält, der darf es nicht frey herum laufen lassen, denn sonst wird er seine Rechnung nicht dabey finden. Nicht nur gehen viele Eyer verlohren; es werden viele Hennen den Raubvögeln zu Theil: sondern das Hausgeflügel richtet auch auf dem Felde und in der Scheuer vielen Schaden an. Man sagt zwar: die Hühner lesen manches Korn in und bey der Scheuer auf, welches sonst verlohren gehen würde; aber, erstens sollte man so dreschen, daß wenige oder gar keine Körner im Stroh blieben, und dann wiegt der Schaden, den das Geflügelvieh durch seine Federn und durch den Mist am Stroh verursacht, den Vortheil bey weitem auf, der aus der Benutzung des wenigen Gekörnes im Stroh zu erwarten ist. Auch geht dieses in der That nicht einmal verlohren, sondern kommt dem Rindviehe, das mit Stroh gefüttert wird, zu statten.

§. 113.

a) Also das Geflügel soll allezeit eingeschlossen gehalten werden, zwar nicht in engen, finstern Löchern, sondern in einem geräumigen, luftigen, eigends für dasselbe eingerichteten Gebäude. Es ist in dem Falle nicht schlechterdings nöthig, daß jede Art ihr eigenes Haus bekomme; vielmehr können sie alle beysammen wohnen: wenn sie nur Raums genug zum Herumlaufen, und Abtheilungen zu Nestern haben, dann wird sich jede Art schon von selbst einen gewissen Bezirk ausschließend zueignen. So machts Herr Wakefield bey Liverpool, der eine große Menge Gänse, Truthühner (Indianer), Hühner, Änten u. s. w. alle in einem Hause hält; und obschon die Erziehung der Truthühner sonst ein sehr mühsames und mißliches Geschäft ist, so schickt er ihrer doch nicht Wenige, in jeder Jahreszeit zu Markte.

§. 114.

b) Er hat ungefähr einen Morgen Landes mit einem sieben bis acht Fuß hohen Zaunwerk befriediget. Dies sind nämlich dünne hölzerne Stäbe, etwa verkürzte Hopfenstangen, Weinpfähle und dergleichen die sehr dicht neben einander stehen, ihrer ganzen Länge nach durch Flechtwerk verbunden und oben spitzig zugehauen sind, damit das Federvieh nicht hinüber fliege. Wirklich versucht es selbiges nicht einmal, über gespitzte Pfähle zu

fliegen, seyen sie auch nicht höher als sieben bis acht Fufs. In dieser Befriedigung stehen nun die verschiedenen Geflügelhäuser, die eben nicht fest, aber regendicht gebaut seyn müssen; und in der Mitte ist ein Teich oder Wasserbehälter. Sein Geflügel füttert Herr *Wakefield* fast einzig und allein mit *gekochten Kartoffeln*, und es gedeihet sehr gut dabey. —

c) Der *Mist des Federviehes* ist auch ein Gegenstand, der alle Aufmerksamkeit verdient. Wenn man den Geflügelhof reinigt, muß man immer zugleich die *obere Schichte Erde* mit wegnehmen, die einen trefflichen Dünger abgiebt.

§. 115.

d) Den *prächtigen Geflügelhof*, den es geben kann, sieht man in *Cheshire* zu *Winnigton*, dem Landsitze des Lord *Penrhyn*. Er besteht aus einer prächtigen Fassade von 140 Fufs, die an jedem Ende einen niedlichen *Pavillon* (viereckigten Thurm) mit bogenförmigen Fenstern, hat. Beyde Pavillone verbindet ein Gang von Pfeilern aus gegossenem Eisen, die mit weißem Firnisse überzogen sind, und über dem Kranzgesimse ein Schieferdach tragen. Aus diesem nett gepflasterten Gange, gelangt man seitwärts zu verschiedenen Behältnissen und Gemächern, als: Futterkammern, Eyerkammern, Hühnerhäusern u. s. w. Ihre Thüren bestehen aus einem weiß gefärbten Eisengitter mit grüner Einfassung. In der Mitte der Fassade erheben sich vier Marmorpfeiler und vier Pilaster mit Kranzgesimse, die ebenfalls ein Schieferdach tragen, zwischen ihnen das prächtige Thor von musivischer Arbeit; auf der einen Seite der natürlich meublirte, mit Papiertapeten ausgezierte Saal; auf der andern, die kleine, allerliebste eingerichtete Küche. Diese Fassade nun macht den Diameter des halbzirkelförmigen Hofes im Hintergrunde, den ein Säulengang begränzt, und in welchem eine Menge zweckdienlicher Behältnisse und Einrichtungen angebracht sind. Mitten in dem gepflasterten Hofe ist ein *runder Teich* mit einer Plume. Den Vordergrund macht ein Baumgarten, in welchem das Federvieh frey herum laufen kann. Ich befand mich gerade zur Zeit der Fütterungsstunde, um ein Uhr, daselbst. Auf das mit der *Glocke* gegebene Zeichen öffnete sich das schöne eiserne Thor, und das Federvieh stürzte im vollen Laufe aus dem Baumgarten in den Hof, wo bald an 600 Stück aller Art versammelt waren und ihr Futter begierig verzehrten. Obgleich diese Szene tagtäglich wiederhohlet wird, so hat dennoch der ganze Hof ein überaus reinliches Ansehen. Bis auf die Pfeiler, das Gesimse und die Glieder, ist das ganze Gebäude von Backsteinen aufgeführt, die durchaus mit einem schönen Schiefer verkleidet sind, welcher auf einem Gute des Grafen in Wallis bricht. Diese Schiefertafeln sind mit weißem Sande angeworfen, der dem Ganzen das Ansehen giebt, als wäre es von gehauenen Steine.

§. 116.

Aus eben diesen *Mannigfaltigkeiten* wollen wir, um der Vollständigkeit willen, auch noch das anführen, was daselbst über das Mästen des Federviehes, besonders der Kapaunen mit Kartoffeln gesagt wird, man findet es auch in *Arthour Youngs Annalen* B. 2, S. 291. *Horsham*, heist es daselbst, ist sehr berühmt seiner Kapaunen wegen; man mäset sie dort in Menge und bringt sie zu einem Grade von Güte, den sie anderwärts nicht erreichen. Gewöhnlich wiegt

einer 9, oft sogar bis 17 Pfund. Man füttert sie mit Gerstenmehl, Milch und Küchenfett, oder einer andern fetten Substanz. Den feinen Geschmack aber, der ihr Fleisch den Kennern so schätzbar macht, giebt man ihnen dadurch, daß man ihnen den rohen Zuckersyrup (lieber Runkelrübensyrup) vorsetzt. Auch die Kartoffeln, welche man aber nicht im Wasser, sondern im Dampfbade, nach der Vorschrift der *Londoner Ackerbau-Gesellschaft* kocht, werden zum Mästen dieser Viehart angewendet. Wir erhielten den Ofen sammt Kessel und hölzernem Geschirre zum Dampfbade schon mit dem Originale der *Melanges agronomiques* abgebildet. Auf Tab. IV. Fig. A, B, C, und D, findet man ihn auf 2 Arten vorgestellt. In den angeführten *Mannigfaltigkeiten* heißt es dabey: Herr *Wakefield* und Herr *Ecclaston* in *Sarsbrihall* gäben ihren Pferden statt Hafer immer Kartoffeln, die auf diese Art gekocht würden; der erstere fütterte auch sein Geflügel damit, und es sähe zum Verwundern gut aus, ohne je, eben so wenig wie seine Pferde, vom Korngetraide zu fressen. Nun wird in diesen *Melanges agronomiques* von der zweyten Maschine des Herrn *Stares* zu *Farnham* in England Tab. IV, Fig. C und D folgendes gelehrt,

§. 117.

Ein Morgen mit Kartoffeln bebaut, bringt dem Herrn *Stares* zwanzig bis fünf und zwanzig Pfund Sterling. Er läßt sie für sein Vieh im Wasserdampfe kochen, und findet, daß dieses mit weniger Kosten bewerkstelliget wird, als das Kochen im Wasser selbst. Der Wasserkessel ist zwey Fuß hoch, mit einer Schuh hohen Bekleidung von Ziegelsteinen. Eine seitwärts angebrachte Röhre führt den Wasserdampf in den untern leeren Raum einer Wanne; über welchem auf einem Eisengitter, ein Schuh vom Boden der Wanne entfernt, die Kartoffeln, zwey Schuh dick, liegen. Der Herr *Stares* machte hiebey noch folgende Erfahrung: da derselbe schon seit vielen Jahren eine große Menge Kartoffeln erbauet, so ärndtete er im vergangenen Jahre an 4000 Centner. Durch einige aufeinander folgende milde Winter sicher gemacht, hatte er seine Kartoffeln nicht sorgfältig genug gegen die Kälte verwahrt; so, daß er in diesem Frühjahre einen großen Theil derselben vom Froste angegriffen fand. Die Knollen waren um das Drittheil ihrer Größe zusammen geschrumpft, und näherten sich schnell der Fäulniß. Im kalten Wasser abgespült, und im Wasserdampfe gekocht, quollen sie zwar wieder zu ihrer ehemaligen Größe an und wurden vollkommen genießbar und schmackhaft; die Menge der vom Froste angegriffenen Früchte war aber zu ansehnlich, als daß man sie alle auf diese Art hätte verfüttern können. Er liefs sie daher zerquetschen, mit Gerstenmehl (zwey Metzen auf jede tausend Pfund) mischen, und dieses Gemisch in bedeckten Wannen aufbewahren; aus welchen dies allmählich, nach Bedarf, herausgenommen, und als eine sehr gute Futtersubstanz zum Mästen gebraucht wurde. Dabey ist dann endlich noch besonders eine Anweisung in diesen *Melanges* gegeben, die Truten im Großen, gleich nachdem sie in etwas erzogen sind, auf die Art, wie es zu *Versailles* jetzt geschieht, zu mästen, und zwar so, wie der folgende §. anzeigt.

§. 118.

Die jungen Hühner werden von mehrern Orten her zusammengekauft, und zwar so jung wie möglich; wobey man weiter gar nicht auf die verschiedenen Rassen derselben achtet. Die Wärter füttern sie mit dem frühesten Morgen, führen sie dann aufs Feld und um Mittag in den Hof zum Futter; gegen zwey Uhr wieder hinaus ins Freye; um sechs oder sieben Uhr kehren sie

zurück, bekommen ihr Nachfutter, und werden gleich hernach, Stück für Stück auf hölzerne Sprossen gesetzt, welches eine sehr mühsame Arbeit ist. Man streut ihnen vieles, und täglich frisches Stroh. So lang sie noch jung sind, stallet man sie gegen Mittag; kommen sie aber auf die Mast, dann gegen Mitternacht, immer aber in einen gegen Wind und Wetter wohl verwahrten Ort. Die ganz jungen Hühner bekommen einen Teig aus hartgesottenen Eyern, Brodkrumen und Milch; die Vierteljährigen, Kleyenmehl oder Kleyen mit Wasser. Erst wenn sie fünf, sechs, oder gar sieben Monate haben, fängt man an sie zu mästen; welches mit sechs Wochen geschehen ist. Ihr Mastfutter besteht, aus Kleyenmehl, Kleyen, ein wenig Milch und Gerstenmehl; man hält sie alle beysammen in einem *dunkeln* Stalle, und streut ihnen oft Stroh. Die *Truthennen* werden, überhaupt genommen, schneller fett, und fetter als die Hähne, die man hier nicht zu schneiden pflegt. Gewöhnlich wiegt ein ausgemästetes Truthuhn funfzehn bis zwanzig, zuweilen wohl fünf und zwanzig Pfunde; ja in *Versailles* hat man welche von dreissig Pfunden gesehen.

§. 119.

Wenn sie einmal fett zu werden anfangen, dann sind sie nicht mehr so hinfällig; unter den jüngern aber reißt oft eine ungeheure Sterblichkeit ein, gegen die man noch kein Mittel kennt.

Die *Lothringische* Anweisung, *allerley Flügelvieh zu mästen*, ist folgende. Will man Federvieh *schnell* fett machen, so thue man es in Käfige, halte es reinlich, und füttere es mit Klöfchen (Knödeln) aus gleichen Theilen von türkischem Waitzen-Buchwaitzen- und Roggenmehle und reinem Wasser. Die Klöfchen müssen für jedes Futter frisch bereitet, und immer in Milch getaucht werden, bevor man sie den Thieren giebt; ihre Gröfse bestimmt man nach der verschiedenen Gröfse des zu mästenden Federviehs, Man giebt sie ihm dreymal des Tages; um 5 bis 6 Uhr Früh, um 11 Uhr Mittags, und um 5 Uhr Abends. Nie soll man den Thieren Futter geben, wenn man an ihren Kröpfen fühlt, daß sie das Genossene noch nicht völlig verdaut haben; auch ist es nöthig, ihnen vor jedem Futter einen Löffel voll frisches Wasser einzugießen, denn sonst sterben sie.

§. 120.

So kann man ebenfalls Kapaunen und Hühner mästen. Sie lassen sich selbst auch wie Tauben, mit flüssiger Nahrung, aus türkischem Waitzen und Roggenmehle und Wasser fett machen, die man ihnen einflößt. Dieß geschieht mittelst einer eignen Maschine, deren Röhre man den Thieren in den Schnabel steckt, und durch einen gelinden Druck am Stempel ihnen soviel Mehlbrei hineintreibt, bis ihr Kropf voll ist. Auf diese Art werden Tauben und junge Hühner in vierzehn, Kapaunen und Hennen in acht Tagen fett. Dieses ist es, was wir aus dieser Schrift, hier neben bey, mitzuthellen für gut befunden haben.

Vierter Abschnitt.

Vom Federviehmist und seiner Güte mit Schweinsdünger vermischt.

Erste Abtheilung.

Von den Kräften des Schweinedüngers für sich.

§. 121.

Wir haben im Vierten Hefte des Schweinedüngers verschiedene Male gedacht, theils in der Kupfererklärung bey Tab. II, wo wir bemerkten, daß man ihn bey G um die Gauchengruben ablegen könnte, wenn man nicht Gänse- und Hühnerställe daselbst anbringen wolle; theils bey Tab. IV, wo wir sagten: daß die Ställe abhängig angelegt werden müßten, damit man den Mist und die Gauche mit Wasser abspülen könne. Im 124 §. wollen wir von seiner Vermischung mit Federviehdünger handeln; zumal da seine Kräfte durch diese Vermischung vermehrt werden.

§. 122.

Man bringt zwar gewöhnlich den Schweinedünger alle 2 — 3 Tage einmal aus den Ställen auf den Pferd- und Kühdünger Haufen und verbessert durch die Vermischung diese Sorten ungemein. Indessen scheinen doch viele auf den Schweinedünger für sich allein zu wenig zu achten, weil sie seine Kraft nicht kennen, da er doch einem schon halb abgestorbenen Baume das Leben wieder bringt, wenn man die Wurzeln desselben mit Erde bedeckt, unter welche Schweinedünger gemischt ist. Es ist zwar wahr, wenn er für sich allein, ohne vorher gehörig gegohren zu haben, zur Düngung angewandt wird, so erzeugt er lauter Unkraut; allein das ist kein Zeichen von seiner Schädlichkeit, sondern vielmehr von seiner Güte; denn auch das Salz und der Gänsemist, wenn er nicht in Haufen hat vergähren können, erzeugen Unkraut. Man lasse also von dem Schweinemist, wenn er für sich allein gefault ist, immer nur eine Fuhre dahin bringen, wo man sonst 2 Fuhren Kuhdünger ausstreut; und man wird nicht über zu starken Trieb zu klagen haben. Eben so verbessert er durch Vermischung den Pferdedünger, noch mehr aber den Federviehmist; jenen, weil er ohnehin meistens Stroh enthält, diesen weil er an sich sehr trocken ist.

§. 123.

Doch ehe wir von der Vermischung des Schweinedüngers mit Federviehmist reden, wollen wir noch etwas über die Verbesserung desselben sagen. Da er so kräftig ist, so darf man den Schweinen nur noch einmal so viel Stroh, als gewöhnlich unterstreuen, welches diesen Thieren ohnehin sehr lieb ist, weil sie gern trocken liegen; dadurch wird er gemäßigter und gerade recht werden. Man unterminirt zwar die Schweinställe, um dem Urine einen Abfluß zu verschaffen und das Stroh zu ersparen; allein diese Ersparniß ist hier ganz am unrechten Orte angebracht. Man will vielen Dünger, und spart doch die Streu bey der kräftigsten Düngerart. Aber noch weit weniger ökonomisch ist es, wenn die Jauche bey hohlen Ställen verlohren geht. Also bringe man diese lieber in das Stroh; und hat man dieß nicht übrig, so ahme man den Engländern nach und überführe die Schweinställe so, wie die Schafställe oft mit Erde, dann ist dem allen abgeholfen, denn trocken müssen sowohl Zucht - als Mastschweine liegen.

Wer schwere oder leichte Felder hat, muß zum Unterstreuen entgegengesetzte Erdarten wählen.

Z w e y t e A b t h e i l u n g.

Von der Vermischung des Schweinedüngers mit Federviehmist und dessen Gebrauche.

§. 124.

Nachdem wir nun auf die Kräfte des Schweinedüngers aufmerksam gemacht haben; so gehen wir nun zur Mischung mit Federviehmist über.

Wenn man keine hohlen Schweineställe hat, noch anlegen will; so nimmt man alle Wochen den Federviehdünger und mengt ihn im Schweinstalle unter die vorgedachte Erde statt Streu,

Diese Mischung bringt man nach 14 bis 24 Tagen aus dem Stalle auf einen großen zugrundeten Haufen, auf dem man oben eine Vertiefung nach innen macht; so daß man alle 4 bis 6 Tage Kuhjauche darein gießen, und dadurch seine Düngkraft verbessern kann. Nach dieser Zeit ist er für alle Felder dienlich, noch mehr aber für die Wiesen; denn hier vermehrt er die guten Gräser und vertreibt die schädlichen, besonders die Katzensahl. (*Equisetum palustre* L.)

Wegen seiner Kraft bedarf man, gegen andere Düngerarten, nicht mehr als den dritten Theil aufstreuen.

F ü n f t e r A b s c h n i t t .

A l l g e m e i n e B e m e r k u n g e n .

§. 125.

Wir müssen aufrichtig bekennen, daß wir allemal von einer gewissen Unruhe ergriffen werden, wenn wir an den Artickel Federviehzucht im Kleinen kommen. Der Grund von dieser Unruhe liegt darin, daß wir bey öfters angestellten Versuchen noch nie einen wesentlichen Vortheil davon für die Landwirthschaft haben finden können. Wir werden daher auch nie in die Lobreden mit einstimmen, welche man diesem Viehe hält und dem Landwirthe die Zucht desselben nie anders, als unter den aufgestellten Bedingungen empfehlen. Gern lassen wir auch hierin einen jeden seiner Überzeugung folgen; allein uns scheint es, daß der kleine Landwirth von dem Federviehe mehr Schaden, als Nutzen habe und es mehrentheils nur zum Vortheile der Stadtleute erziehe. Denn wenn man die Zeit und das Futter berechnet, welches zum Aufziehen des jungen Federviehes erst erfordert wird, und dann die niedrigen Preise bedenkt, zu welchen es in den Städten verkauft wird, und die mit jenem Aufwande in gar keinem Verhältnisse stehen; so muß man von unserer Behauptung sehr leicht überzeugt werden.

§. 126.

Viele Landwirthe halten die Federviehzucht unter andern auch deswegen für vortheilhaft, weil sie dadurch Gelegenheit bekommen ihr *schlechtes Getraide* anzubringen; allein wir glauben versichern zu können, daß dergleichen schlechtes Getraide bey anderm Viehe mit größerm Nutzen verfüttert werden könne.

§. 127.

Demungeachtet darf aber niemand glauben, als ob wir die Federviehzucht für ganz überflüssig hielten, da wir sie so wenig vortheilhaft geschildert haben. Dieß ist keinesweges unsere Meynung. Wir geben vielmehr zu, daß diese Thiere, um der gesunden Speisen willen, die man von ihnen bereiten kann, für große Tafeln, und besonders alte und junge Hühner für Patienten, unentbehrlich sind. Nur dem eigentlichen Ökonomen, der jede Kleinigkeit zu benutzen weiß und eben so den geringsten Schaden zu verhüten sucht, mußten wir die Nachtheile der Federviehzucht darstellen, um ihn zum weiteren Nachdenken zu veranlassen.

§. 128.

Herrschaften, die eigene Güter haben, können davon so viel erziehen lassen, als sie nur immer wollen; denn bey diesen kommt es in dergleichen Fällen nicht immer auf den Nutzen an. Dieß läßt sich schon daher erweisen, daß ihre Tafeln keine *eingeschränkte Ökonomie* leiden; und so gut wie *Indianische Vogelnester* und andere *ausländische Gerichte* mit großem Kostenaufwande verschrieben werden; eben so dürfen auch zu einem ähnlichen Behufe die Kosten bey der Federviehzucht nicht angesehen werden.

§. 129.

Bey dem allen bescheiden wir uns aber gern, daß auch bey diesem Viehe eine Gattung besser, als die andere benutzt werden könne, und daß selbst bey der Zucht der Jungen einige mehr, einige weniger Aufmerksamkeit bedürfen. Aus diesem Grunde sind wir auch den Gänsen und Änten mehr hold, als allen Hühnerarten. Hier nehmen wir jedoch die Truthühner aus. Wir sehen immer auf den Nutzen und daher finden wir, daß die *Gänse* diesem Zwecke um so mehr entsprechen, weil sie des Jahres dreymal gerupft und mehrentheils mit Grase und andern geringen Blättern gefüttert werden können. Eben so nähren sich die *Änten* in *wasserreichen Gegenden* fast von selbst und ohne vielen Aufwand. Nur da, wo Fisch-Saamenteiche in der Nähe sind, dürfte das Äntenhalten zu widerrathen seyn. Die Hühner hingegen muß man beständig mit Früchten füttern, und wenn auch jede Henne täglich ein Ey legte, so würde sich der Aufwand doch kaum bezahlen. Es ist also einleuchtend, daß die Vorthelle von ihnen äußerst gering seyn müssen, da von einer Henne jährlich nicht mehr, als 30 — 45 Eyer zu erwarten sind und sie noch überdies das erste Jahr ganz umsonst gefüttert werden müssen, weil sie da noch gar nicht, höchstens die Frühhennen im Herbste einige Eyer legen.

§. 130.

Es wäre nicht schwer hierüber Berechnungen anzustellen, allein so verschieden die Gegenden sind, so verschieden sind auch Schaden und Vorthail, bald größer, bald geringer; ein Umstand, den wir doch nur im Allgemeinen berühren könnten. Wir wollen es also, um nicht unnöthig weitläufig zu werden, bey dem über jede Gattung Angeführten bewenden lassen. Ein jeder versuche und berechne selbst.

Erklärung der Kupfertafeln.

Tab. I — VI. des fünften Hefts.

T a b. I.

Fig. 1. *A.* Grundrifs des Federviehstalles.

A. Truthühnerstall.

B. Gänsestall.

C. Äntenstall.

D. Treppenhaus.

e. Treppe zur zweyten Etage; in welcher der Hühnerstall ist.

f. Thüre zur Treppe.

g. Thüre zu einem Raume unter der Treppe.

h, h, h. drey Thüren in die untern Ställe.

Fig. 2. *B.* oberer Grundrifs.

A. ein Hühnerstall.

B. auch ein Hühnerstall.

i. Gatterfenster.

k. Thüren.

l. Treppe zum Taubenschlage.

m. Hühnerleitern.

Fig. 3. *C.* Aufrifs des Federviehhauses.

a. Dachboden-Raum zum Taubenschlage, wo auch bey *o, o*, die Ausgänge sind.

f. Thüre zur Treppe.

h, h, h. Thüren, in die untern Ställe, für Gänse, Änten und Truthühner.

i, i, i, i. vier Fenster mit Drathgittern, wovon die zwey äußersten zum Einfliegen der Hühner dienen, die andern aber mit Läden zugemacht werden können.

m, m. sind die zwey Leitern, für die Eingänge der Hühner *i, i.* Dieser Stall kann in der Mitte eine Scheidewand bekommen, wenn es zwey Ställe werden sollen.

o, o, Ausgänge des Taubenschlags; es wird in der 2ten Etage des Hühnerstalles eine Trepe *l* in Fig. 2, und oben eine Fallthüre angebracht. Die Nester macht man von Stroh geflochten in die Höhe an die Dachseiten und unten von Lehmgufs rings herum, indem man, da er noch etwas weich ist, diefalls runde Vertiefungen eindrückt. Diefs sind die besten Nester, da sie immer rein erhalten werden können. Es ist daher gut, wenn man auch alle Strohnester mit nassem Lehm ausstreicht.

p. Am Äntenstalle die untere Fallthüre, welche die Änten selbst aufdrücken, und die, weil sie inwendig mit Bändern versehen ist, wieder zufällt, so dafs sie dann wieder eingesperrt sind. Mehr ist oben Seite 8 zu finden.

D. Treppenhaus, um in die obere Etage zu kommen.

Fig. 4. *D.* Seitenansicht.

g. Thüre zu einem Raume unter der Treppe.

n. Fensterchen zur Beleuchtung des Bodens auf dem Treppenhaus. Eben so wird auch auf der entgegengesetzten Seite, für den hintern kleinern Stall, Fig. 2, *B,* ein Fenster angebracht nebst einer Hühnerleiter *m.*

o. dient zum Ausfluge der Tauben.

Fig. 5. *E.* Grundrifs zu einer Hühnerlaube mit offenen und zugemachten Ställen.

A, B und *C* sind offne Laubenställe, aber *D, E* und *F* zugemachte Ställe.

a — a, sind hölzerne Säulen.

b — b, besteht aus Gatterwerk.

c — c, die Frefströge.

d — d, Saufgefälse.

e — e, Thüren.

T a b. I I.

Fig. 1. *A.* Grundrifs einer Poularderie.

a. der Hof.

b. das Vorhaus.

d. die Futterkammer.

e. die Küche.

f. die Stube.

g. die Schlafkammer.

h. Treppe zum Futterboden.

i. Feuerheerd.

k. Kessel.

l. Thüren.

m. die Fenster.

n. der Äntenstall.

- o.* der Gänsestall.
- p, p.* die Thüren in den Änten - und Gänsestall.
- q, q.* Luftlöcher am Gänse - und Äntenstalle.
- r.* Truthühnerstall.
- s.* Hühnerstall.
- t, t.* die Thüren in die Truthübner- und Hühnerställe.
- u, u.* Luftlöcher an dem Truthüner - und Hühnerstalle.
- v.* der Kuhstall.
- w.* der Wasserbehälter.
- x.* der Thorweg.
- y.* Gatterwerk.
- z.* Treppe auf den Taubenboden; denn über den Änten - und Gänseställen, können auch Tauben angebracht werden.

Fig. 2, *B. Maststallungen*, nach dem Herrn von Eckhart, für Geflügelwerk, in Form einer Stiege mit 4 Fächern. *a — a.* Vier Etagen für ein jedes Geflügel, um es zu separiren. Es sind vor den vier Fächern, deren jedes in fünf Theile abgetheilt wird, bewegliche, oben mit einem Knopfe versehene Vorstecker, die man in die 5 Löcher *b — b* einsteckt, damit man das Geflügel versperren und auch Stück für Stück bequem wieder heraus nehmen kann: jeder Stecken hat unten ein Loch, um ihn mit einem Vorsteckenagel so zu befestigen, daß ihn kein Geflügel herausdrängen kann.

T a b. III.

Fig. 1, *A.* Ist der Aufrifs der Poularderie die auf Tab. II. Fig. 1. *A.* befindlich ist, und zwar von vornen.

B. Truthühner - und Hühnerställe.

C. der Kuhstall von der Seite. Bey *D* und *E* sieht man ein Stückchen von den Gänse- und Äntenställen.

a. ist die Thüre in das Hauptgebäude der Maststallung;

b — b. sind Fenster;

c. ein großes Dachfenster, daran auch ein Krannich zum Futterhinaufziehen angebracht werden kann.

d und *e*, sind kleinere Dachfenster zu Beleuchtung der Futterböden.

f. die Feueressen.

g. Thüren in die Gänse und Äntenställe.

h. Luftlöcher für dieselben Ställe.

i. Ausflugslöcher für die Taubenschläge.

Auf dieser Tafel findet man noch zwey Feuerungen zum Kochen der Kartoffeln wovon S. 57. gehandelt worden ist. Ihr *Bau*, der in den aus dem Englischen ins Französische übersetzten *Melanges agronomiques*, (welche auch Deutsch unter

dem Titel: *Landwirthschaftliche Mannigfaltigkeiten* zu finden sind, beschrieben wird; ist von uns *nachgeahmet*, im Ganzen aber verbessert worden; und zwar siehet man hier auf Tab. III. ganz unten hiezu:

Fig. 1, *A, A*, einen *Grundriss* zum *Aufrisse* Fig. 2, *B*, die wir folgendes erklären:

- F, G, H, I*, stellt einen gemauerten Würfel, 3 Fuß im Quadrate, vor; daran
- k*, das *Vorgelege* zur Feuerung, über welchen sich die Esse erhebt, erscheint.
- a*. ist der Kanal zum Feuern.
- b*. der Feuerheerd.
- c*. der Rost, durch welchen die Asche fällt.

Fig. 2, *B*. Ist der hiezu gehörige vorgedachte *Aufriß* dieses Grundrisses. Daran sind zu sehen:

- k*. die Esse, und vor derselben,
- a*. die Einfeuerung.
- d*. das Aschenloch.
- e, e*, die zwey Öffnungen, wo das Feuer und der Rauch, weil beyde hier zweyseitig um den Kessel herum steigen, in die Esse geführt wird, und daselbst zusammen ausgehen. In diese Öffnungen werden zwey *Schieber* eingepaßt, um die Hitze *mindern* und *mehrern* oder, ganz dämpfen zu können. Man kann das Feuer auch vierseitig um den Kessel führen, wo alsdann vier *Schieber* angebracht werden *). Diese *Schieber* verschliessen zugleich den Schornstein, wenn man bey Feuersgefahr, die *Schieber* ganz einsteckt.
- f, f*. Öffnungen, um die Rauchkanäle theils zu reinigen, und den Schorsteinfeger in die Esse einzulassen. Daher es — wenn solche zum Eingange zu eng würden — wohl besser ist, nur eine große Öffnung zu machen, wo dann auch eine Thüre genug ist. Diese Öffnungen sowohl, als auch das Feuer- und Aschenloch, müssen mit Thüren sehr gut verschlossen werden können.

Fig. 3, *C*. Ist der zweyte *Grundriss*.

- F, G, H, I*, der *Würfel*.
- k*. die Esse.
- g*. der Platz zum *Kessel* unter welchen die *Feuerung* gesehen wird.
- h, h*. sind *Rauchkanäle*, welche bey *i, i*, in die Esse geleitet werden, wenn vorher das Feuer und der Rauch um den Kessel herumgegangen sind, und ihn überall erhitzt haben.

Fig. 4, *D*. Ist der *Aufriß* hiezu von der Seite.

- F, G, H, I*, der *Würfel*.
- k*. die Feueresse.
- l, l*. das *Fafs*, welches *luftdicht*, auf den Kessel gesetzt, und in solchen die *Kartoffeln* geschüttet werden.

*) Von dieser Art Feuerung, die auch zu *Branntwein-Kesseln* dient, kann man zu mehrerer Deutlichkeit bey mir Modelle bekommen.

m. der Zapfen, um die zu vielen Dünste heraus zu lassen.

Fig. 5, E. Ist der *Durchschnitt* der Feuerung, von L bis M, in Fig. 3, C.

F, G, H, I, der *Würfel*.

b. der Feuerheerd.

c. der Rost.

d. das Aschenloch.

g. der Wasserkessel.

h. die zwey Rauchkanäle, deren auch vier, wie oben gedacht worden, angebracht werden können.

Fig. 6, F. und Fig. 7, G. sind zwey Figuren, ganz aus den *Melanges agronomiques* genommen; sie stellen des Herrn *Stares Dampfbad* zum Kochen der *Kartoffeln* vor, von welchem ebenfalls oben S. 57. geredet worden ist, und worauf wir verweisen.

A. Ist das Gitter; auf dem bey

B, B, B, B, das *Gefäßs* ist, worin die *Kartoffeln* sind.

C. zeigt den *Kessel* und

D. die *Dampfrohre*.

E. das Aschenloch.

T a b. I V.

Fig. 1, A. der Grundriß eines freystehenden Taubenhauses.

a. die Eingangsthüre, zu welcher man auf einer Leiter hinaufsteigt.

b. der freye Platz und Gang zwischen den Taubenfächern oder Röhren zum Misten für jedes Paar abgesondert.

c, c, die sechs viereckigt längliche Röhren, welche 18 Zoll im Quadrate enthalten, und in welchen die Tauben ihre Nester machen. Es sind mit diesen Buchstaben nur die zwey äußersten auf beyden Seiten bezeichnet.

d. eben so hier und oben die Ausflugslöcher, und

e. die Ausflugsbretchen vor diesen Ausflugslöchern, auf welche sich die Tauben beym Aus- und Eingange setzen können.

f. zeigt endlich die Öffnungen in diese viereckigten Röhren, welche mit einem Schieber versehen sind, um alle Löcher jeder Reihe auf einmal zu verschließen, und die Tauben, welche man fangen und schlachten will, herauszuhohlen. In folgender Figur wird dieser Schieber g deutlicher.

Fig. 2, B. der Aufriß des Taubenhauses. Man siehet daran die schongedachten auswendigen Löcher bey d, und die Bretchen e. Um die Löcher zuzumachen bedient man sich eines Bretschiebers g, und zwar auch mit Löchern h, h, welche genau auf die Ausflugslöcher d passen. Dieses Bret geht auf Leisten in einer Nuth i, i, und verschließt alle Löcher einer jeden Reihe auf einmal, wenn es von i i nach der rechten Hand h h heraus gezogen wird, und das zur Zeit, wenn man Tauben fangen will. Man kann dann nach Gefallen nur eine kleine Öffnung lassen, damit etwas Licht in den Kasten fällt;

wie hier am untersten Herauszuge zu sehen ist, die 4 oberen Reihen mit Röhren bekommen eben solche Bretschieber, und alles übrige führt die vorgedachten Buchstaben.

Fig. 3, C. ist die Seitenansicht.

a. die Thüre.

d — d, sind die Ausflugslöcher auf dem Boden.

e — e, die Anlandebretchen. Wer will, kann auch nur ein einziges Ausflugsloch d und Anlandebret e machen, so ist solches leichter und auf einmal zu verschließen. Denn die Tauben fliegen ohnehin im obern Boden frey herum; wo ihnen dann die Nester von Stroh an den Nebenseiten, und die auf die Bodenbreter von Lehmen so gemacht werden, wie schon oben gelehret worden ist.

Fig. 4, D. der Durchschnitt dieses Gebäudes. Man siehet bey

b. den Gang.

c. die Fächer.

d. die Ausflugslöcher.

e. die Anlandebretchen.

f. die Öffnungen in die Fächer nach dem Gange zu.

Das Haus ruht auf zwey Säulen, welche eben so wie die Streben unten rund oder vier-eckigt, aber gut mit glattem Bleche beschlagen sind, damit keine Katzen und Marder u. s. w. hinauf klettern können. Wer seine Tauben auch gegen den nächtlichen Eingang der Eulen verwahren will, kann alle Abende die obgedachten Bretschieber h halbzu- und früh wieder aufschieben lassen; denn die Tauben gedenken, solchen Besuch lange Zeit, und gehen nicht gern wieder in ihre Wohnung. Unter dieß Gebäude können auf allen 4 Seiten noch Tauben-Fächer angebracht werden, die man von aussen verschließt, wenn man Tauben ausfangen will, im übrigen eben so bereitet, wie man solche gewöhnlich an die Seiten der Ställe und unter die Dachrinnen macht.

Fig. 5, E. gehört zu Fig. 5. E. Tab. I. Es ist die Ansicht einer Hühnerlaube.

A. ist die Laube, welche eine Bedeckung hat; darunter man den Bodenraum, auch nach Gefallen zu Tauben nutzen kann.

a, a. sind die hölzernen Säulen.

b, b, ist das Gatterwerk, entweder von Latten, oder geflochtenem Drathgitter.

c. die Eingangsthüre.

f. das Ausflugsloch für Tauben.

D. ist der hinter der Laube zugemachte Stall, in welchem die Hühner des Nachts schlafen, und darinnen ihre Nester haben.

g. ein Luftloch, welches mit einem Drathgitter versehen seyn kann.

*Noch einige nöthige Bemerkungen zur Kupfertafel-Erklärung im vierten Hefte.
Tab. I und II.*

In der ersten Kupfertafel bey o, und in der zweyten bey h, sind Futtertröge für Schweine angegeben, und es wurde dabey vergessen anzuzeigen, daß man solche mit Fallthüren

vor den Trögen versehen müsse, welche nach Tab. I etwas auferhalb dem Stalle hervorragen, bey denen nach Tab. II hingegen solche halb innerhalb und halb auferhalb dem Stalle zu sehen sind, so, daß ihre Fallthüren *gewöhnlich nach aufsen* aufgehen, und daselbst verriegelt werden. Da nun die Schweine von innwendig, wenn sie Hunger bekommen, oder gern heraus wollen, so lang an der Thüre poltern, bis der Riegel dadurch in die Höhe springt, und die Thüre sich öffnet, wo dann die Schweine heraussteigen können; so muß man dieses dadurch verhüten, daß man über den Riegel einen beweglichen Vorreiber macht, der nur von Menschen weggeschoben werden kann, sobald die Thüre zu öffnen nöthig ist.

Vortheilhafter aber sind die *Fallthüren*, wenn man sie so einrichtet, daß sie bey *Queertrögen*, die ganz im Stalle stehen, mit der Mauer gleich fortlaufen, und nach innwendig aufgehen. Man gewinnt hierbey nicht nur Platz an der Aufsenseite, sondern die Schweine können sie auch nicht leicht öffnen: denn sie drücken solche eher zu und niemals auf. Füttert die Magd, dann öffnet sie den Riegel, drückt die Thüre hineinwärts und gießt das Futter ein; worauf sie von selbst durch die Schweine zuge- drückt, und so fort von der Magd zugeriegelt wird.

Druckfehler im Texte.

§. 102. Zeile 3. anstatt: haben; lese man heben.

§. 106. — 10. — $\frac{2}{8}$ — $\frac{1}{8}$

§. 124. — 1 und 2. ist: nun; einmal wegzustreichen.

§. — 8. anstatt: dieser; lese man 4 Wochen.

§. — letzte Zeile, anstatt: aufstreuen; lese man aufzustreuen.

In der Kupfertafel - Erklärung.

Zu Tab. II, muß nach dem Buchstaben *b* zugesetzt werden: *c*, ist die Maststube, und bey *f*, die Gesindestube.

Zu Tab. IV, ist bey *f*, die Erklärung so zu setzen: welche mit einem Schieber von aufsen versehen sind.

Zu eben dieser Tab. muß in Fig. 4, bey *f*, in der 5ten Zeile, anstatt: Schieber *h*; es heißen: Schieber *g*.

I n h a l t s a n z e i g e.

Erster Abschnitt. Von der Wasserfederviehzucht.

Erste Abtheilung. Von der Gänsezucht. §. 1 — 11. — S. 1 — 6.

Zweyte — — Von der Änten- oder Antvögelzucht. §. 12 — 13. S. 6 — 9.

Zweyter Abschnitt. Von der Landfederviehzucht.

Erste Abtheilung. Von der Truthühnerzucht. §. 14 — 35. S. 10 — 17.

Zweyte — — Von der Haushühnerzucht. §. 36 — 48. S. 18 — 22.

Dritte — — Von der Taubenzucht. §. 49 — 54. S. 22 — 24.

Dritter Abschnitt. Vom grossen Poularderie- und kastirten Geflügel nach übereinstimmenden Grundsätzen eines von Eckhart und Pastor Germershausen.

Erste Abtheilung. Allgemeine Bemerkungen. §. 55 — 57. S. 24 — 25.

Zweyte — — Vom Kastriren oder Verschneiden der Hähne und Hühner. §. 58 — 63. S. 25 — 27.

Dritte — — Von den Behältern für Mastfedervieh. §. 64 — 68. S. 27 — 28.

Vierte — — Von der aufzustellenden Menge des Geflügels und denen dazu erforderlichen Menschen. §. 69 — 83. S. 28 — 40.

Fünfte — — Von der Fütterung und Wartung des Geflügels im Grossen. §. 84 — 93. S. 40 — 47.

Sechste — — Poularderien im Kleinen. §. 94 — 109. S. 47 — 54.

Siebente — — Von der S. 18. in der zweyten Abtheilung erwähnten wilden und englischen Hühnerzucht, nebst einigen Bemerkungen von dem Verfahren der Engländer beym Mästen überhaupt, als auch bey der Federviehzucht insbesondere. §. 110 — 120. S. 54 — 58.

Vierter Abschnitt. Vom Federviehmiste überhaupt, und seiner Güte mit Schweinsmiste vermischt.

Erste Abtheilung. Von den Kräften des Schweinedüngers für sich. §. 121 — 123. S. 59 — 60.

Zweyte Abtheilung. Von der Vermischung des Schweinedüngers mit Federviehmist und dessen Gebrauche. §. 124. S. 60.

Fünfter Abschnitt. Allgemeine Bemerkungen. §. 125 — 130. S. 61.

Fig. 3. C.

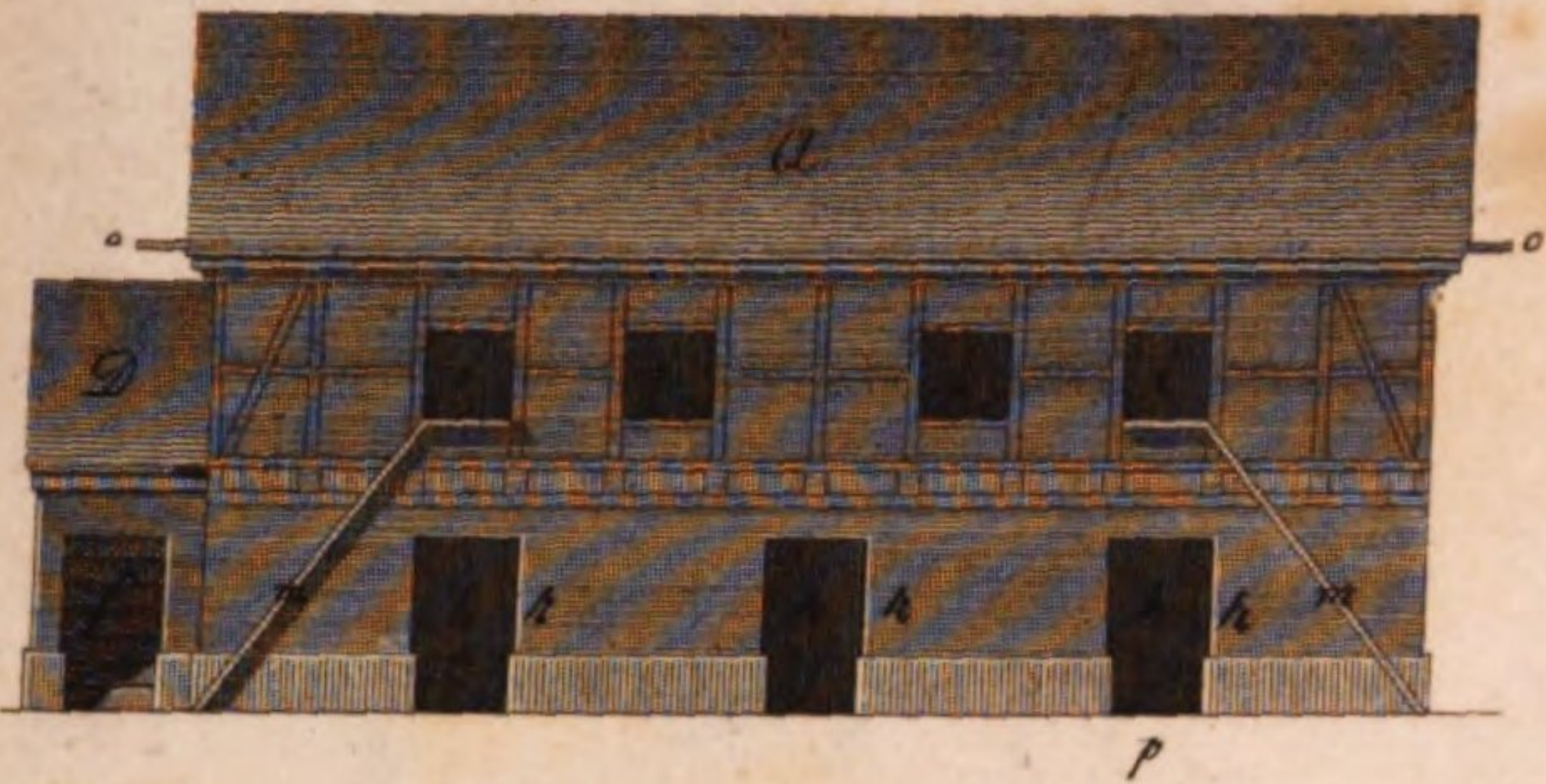


Fig. 4. D.

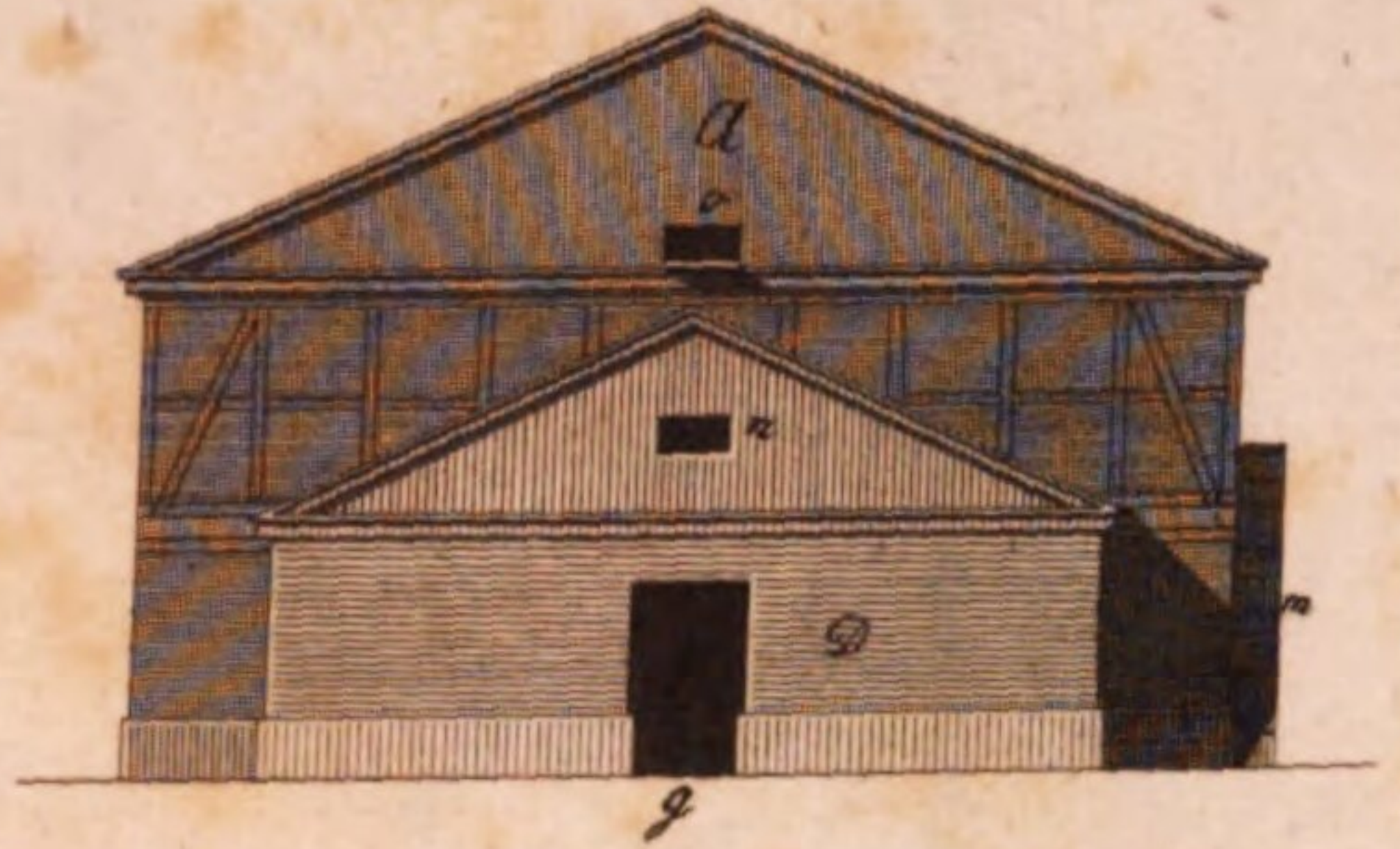


Fig. 1. A.

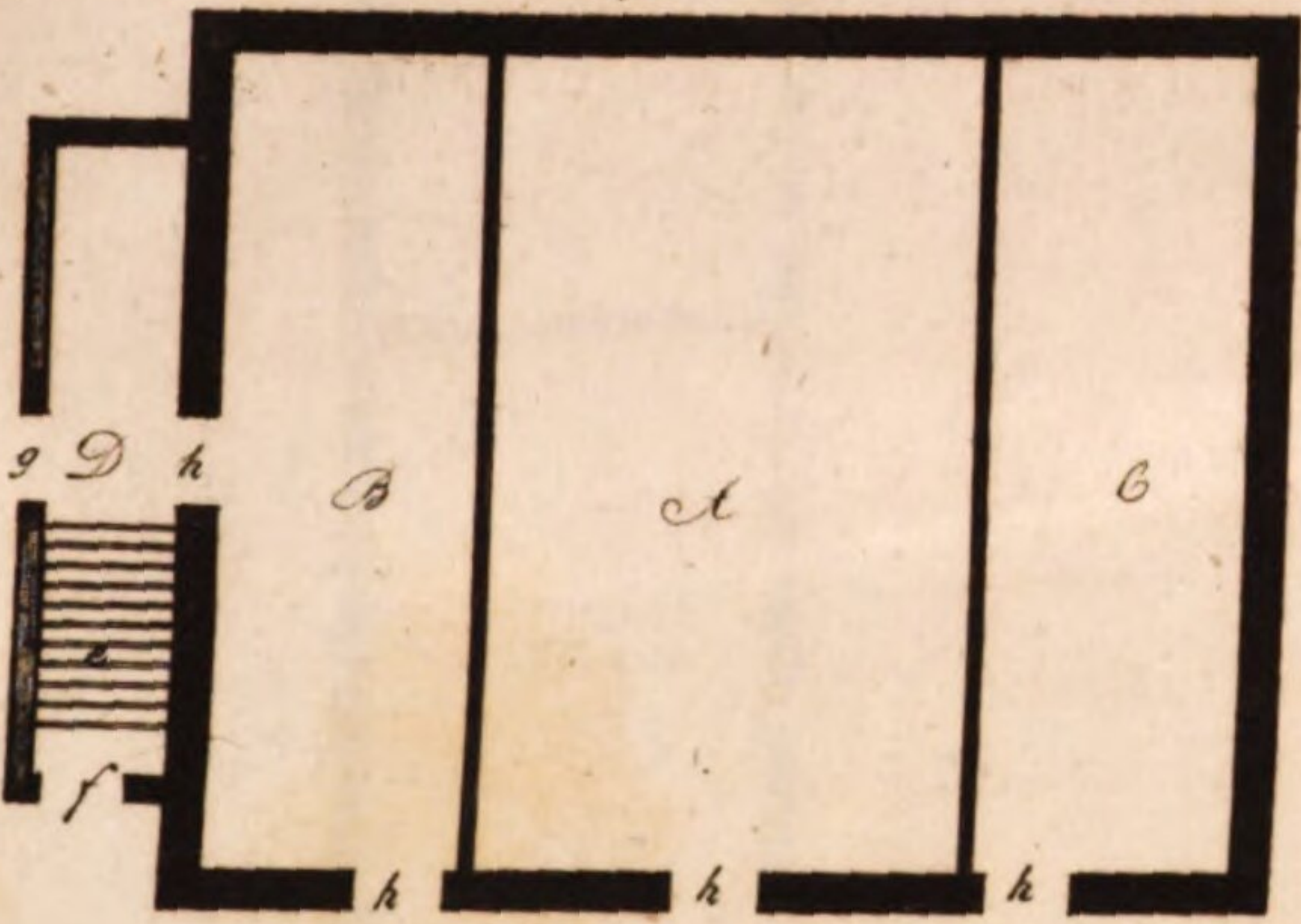


Fig. 2. B.

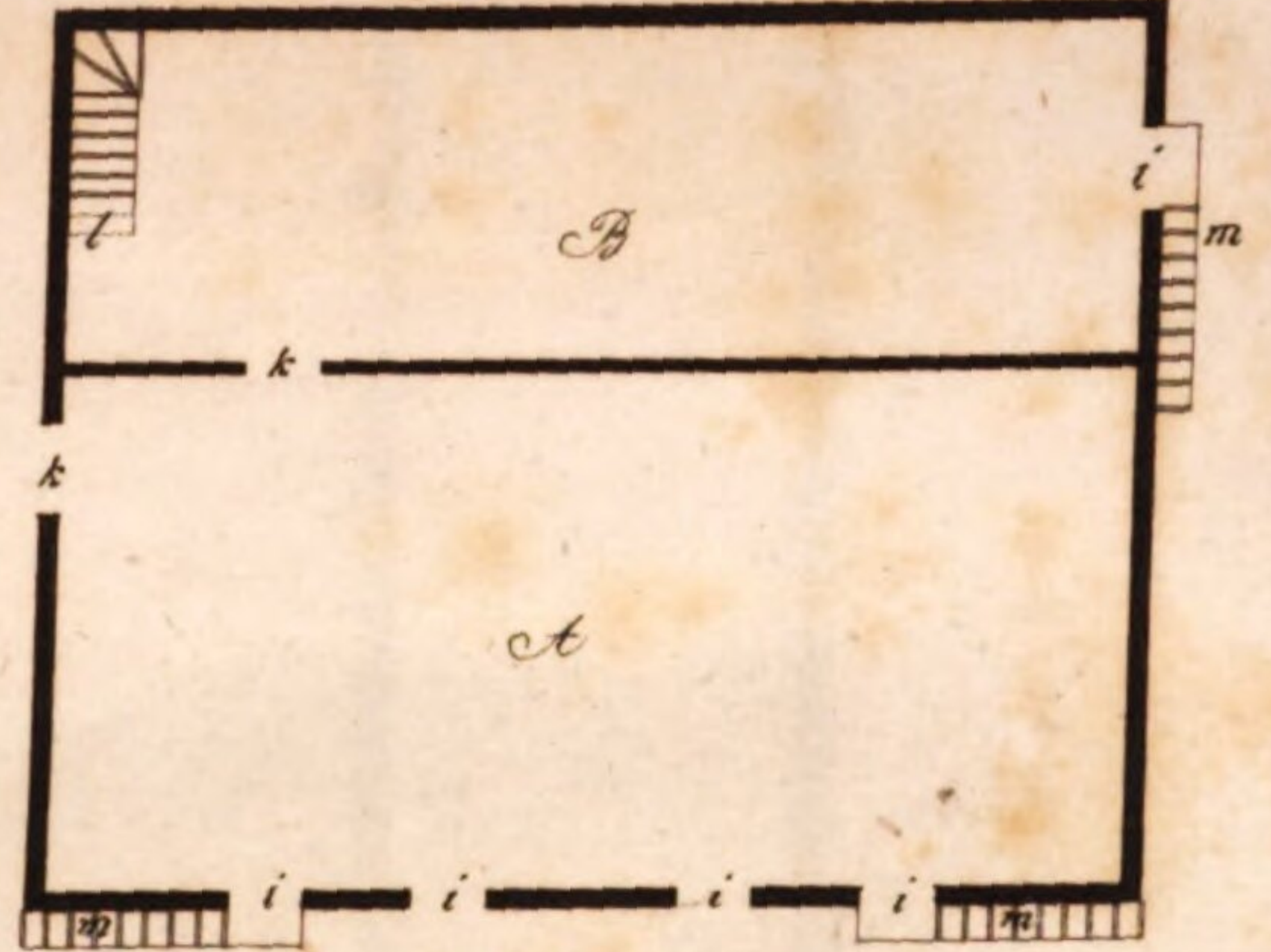
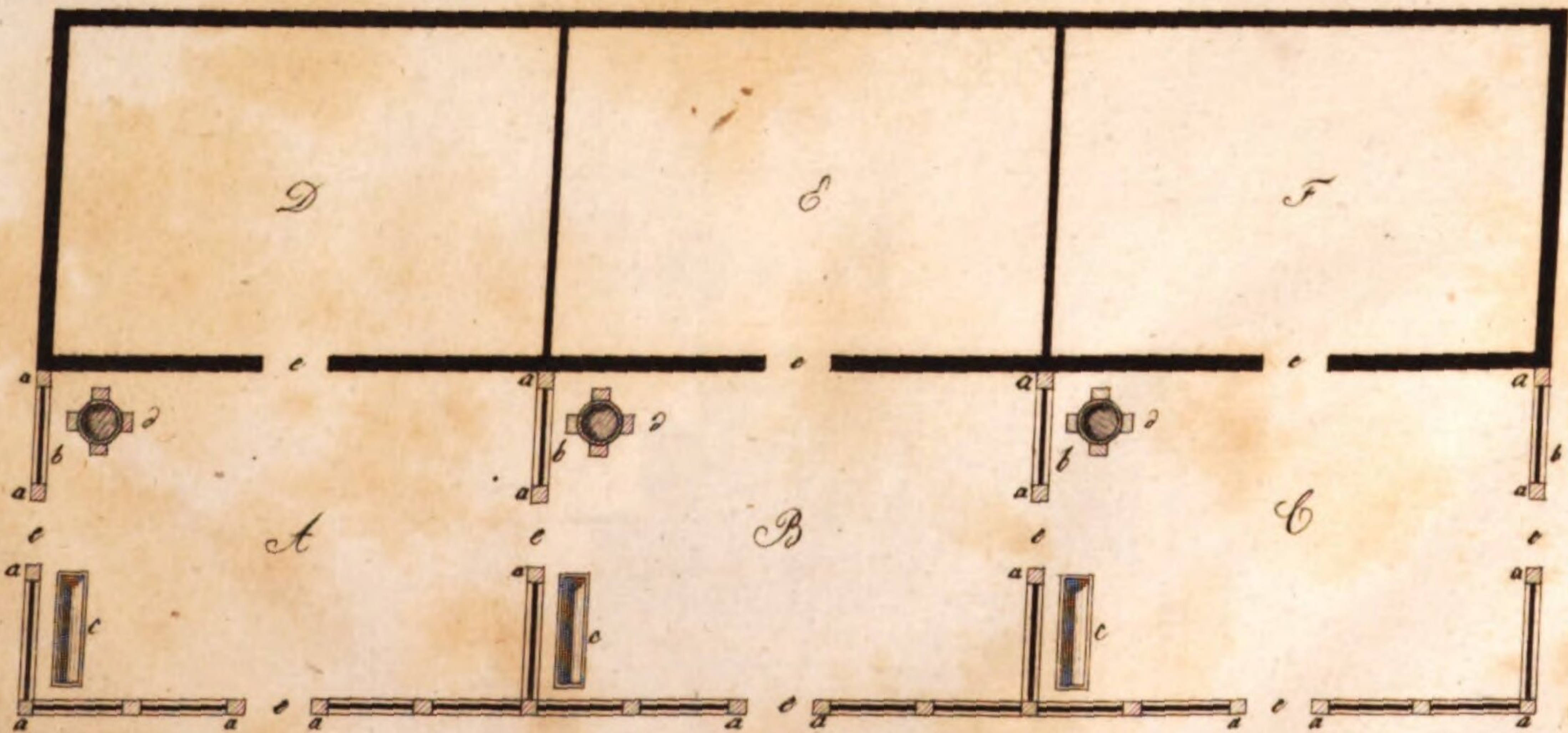
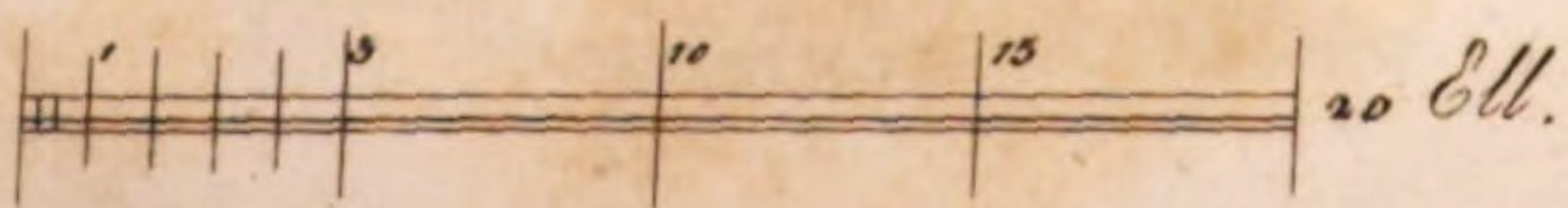


Fig. 5. C.



Heine del.

Huttmann sculps.



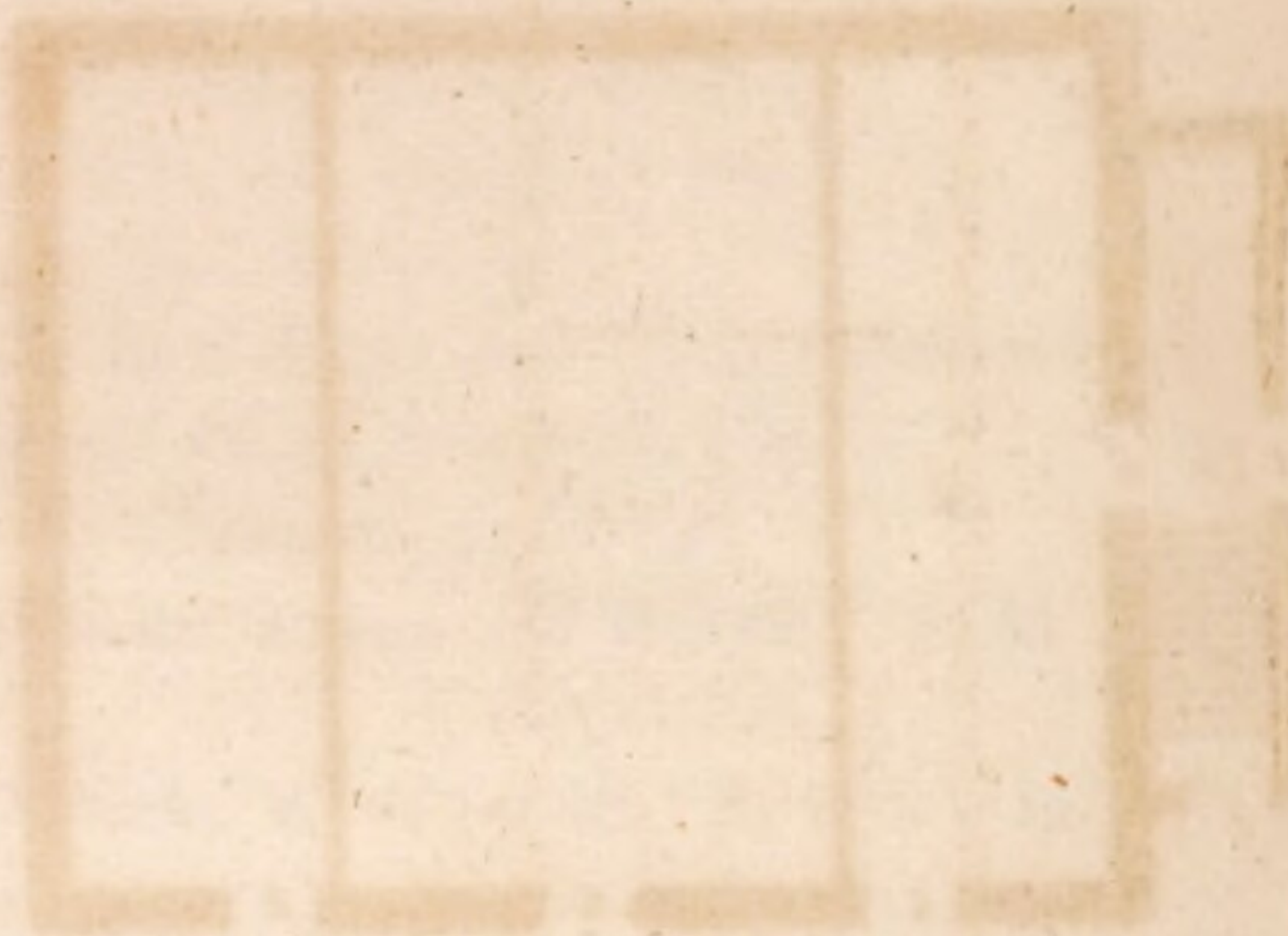


Fig. 1. A.

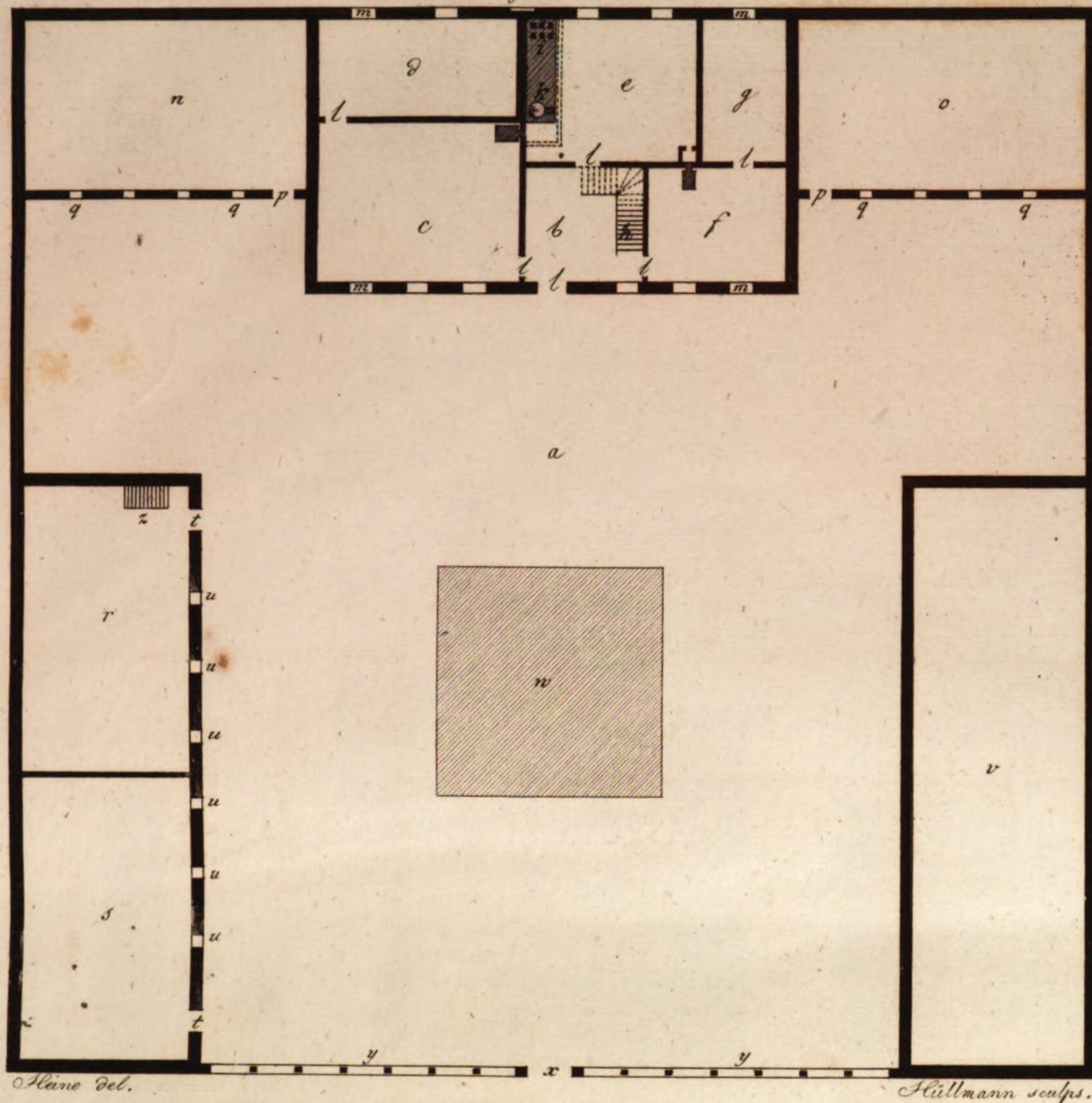
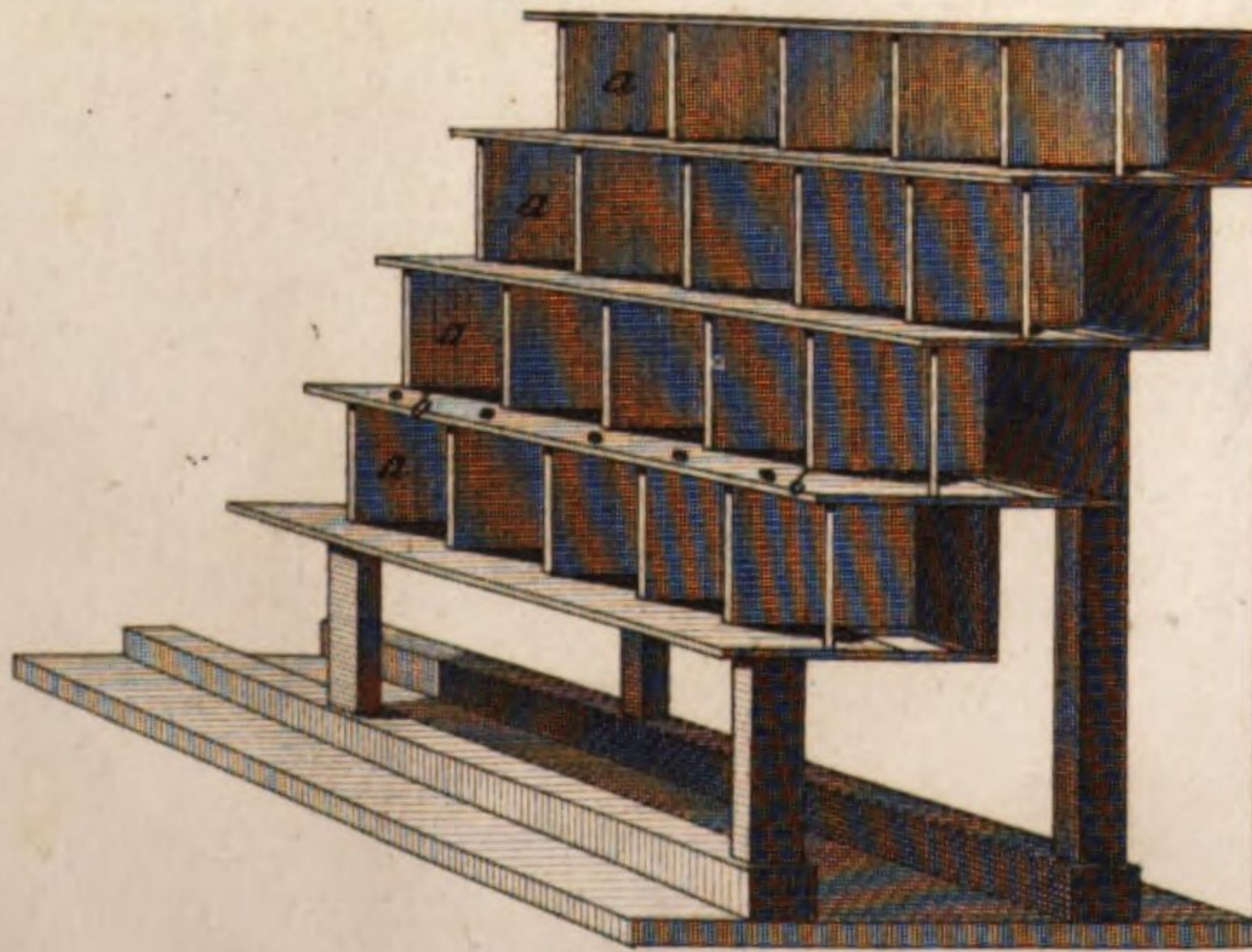


Fig. 2. B.



5 10 20 40 Dresd. M.

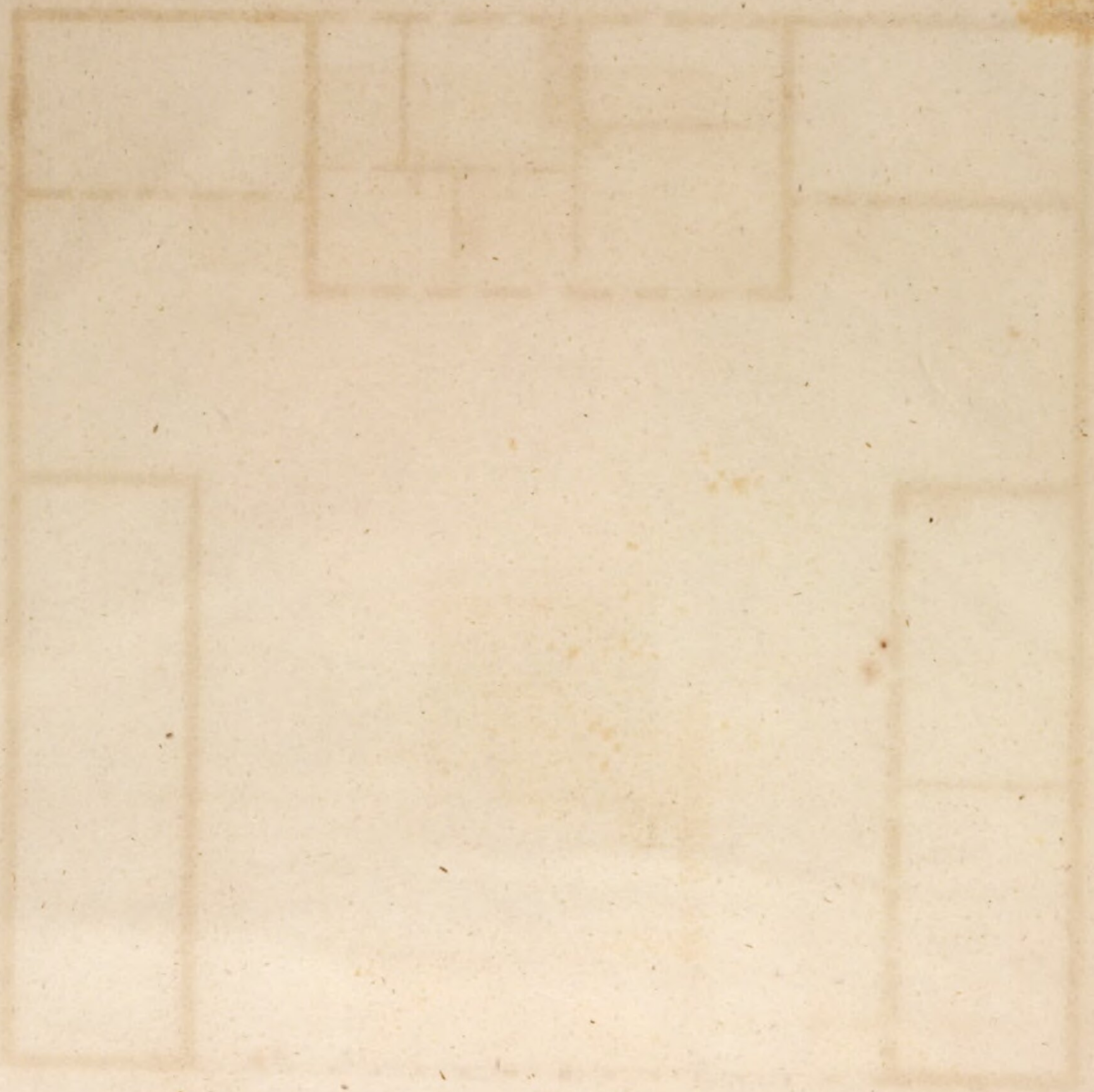


Fig. 1. A.

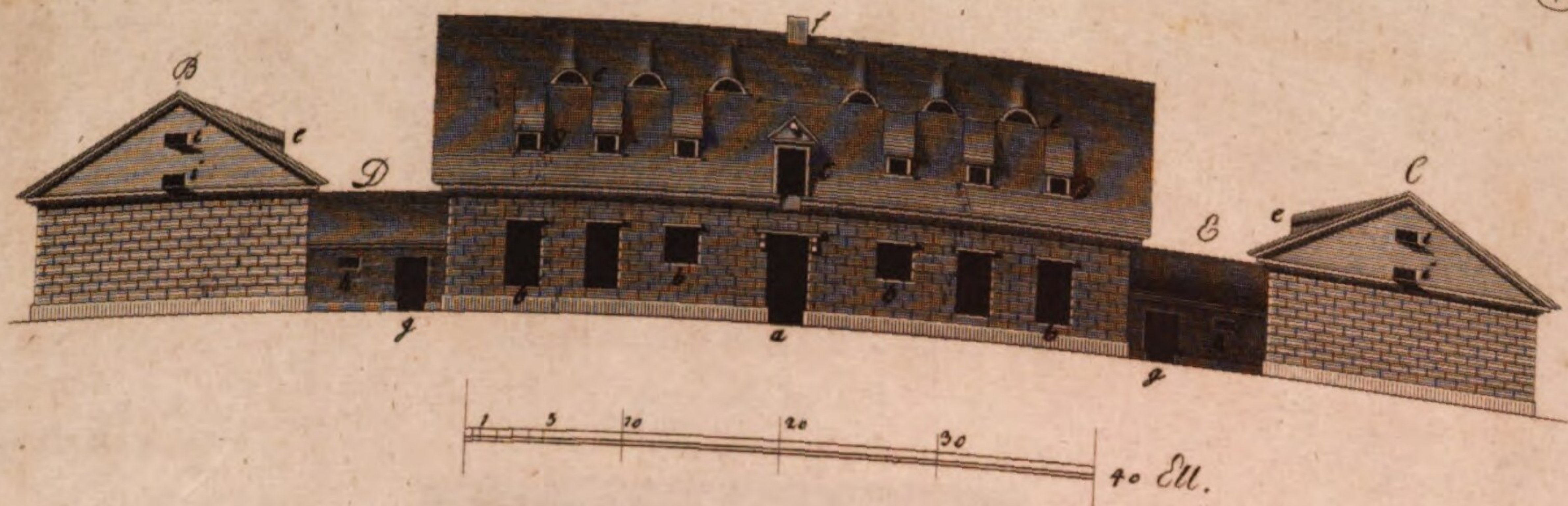


Fig. 7. G.

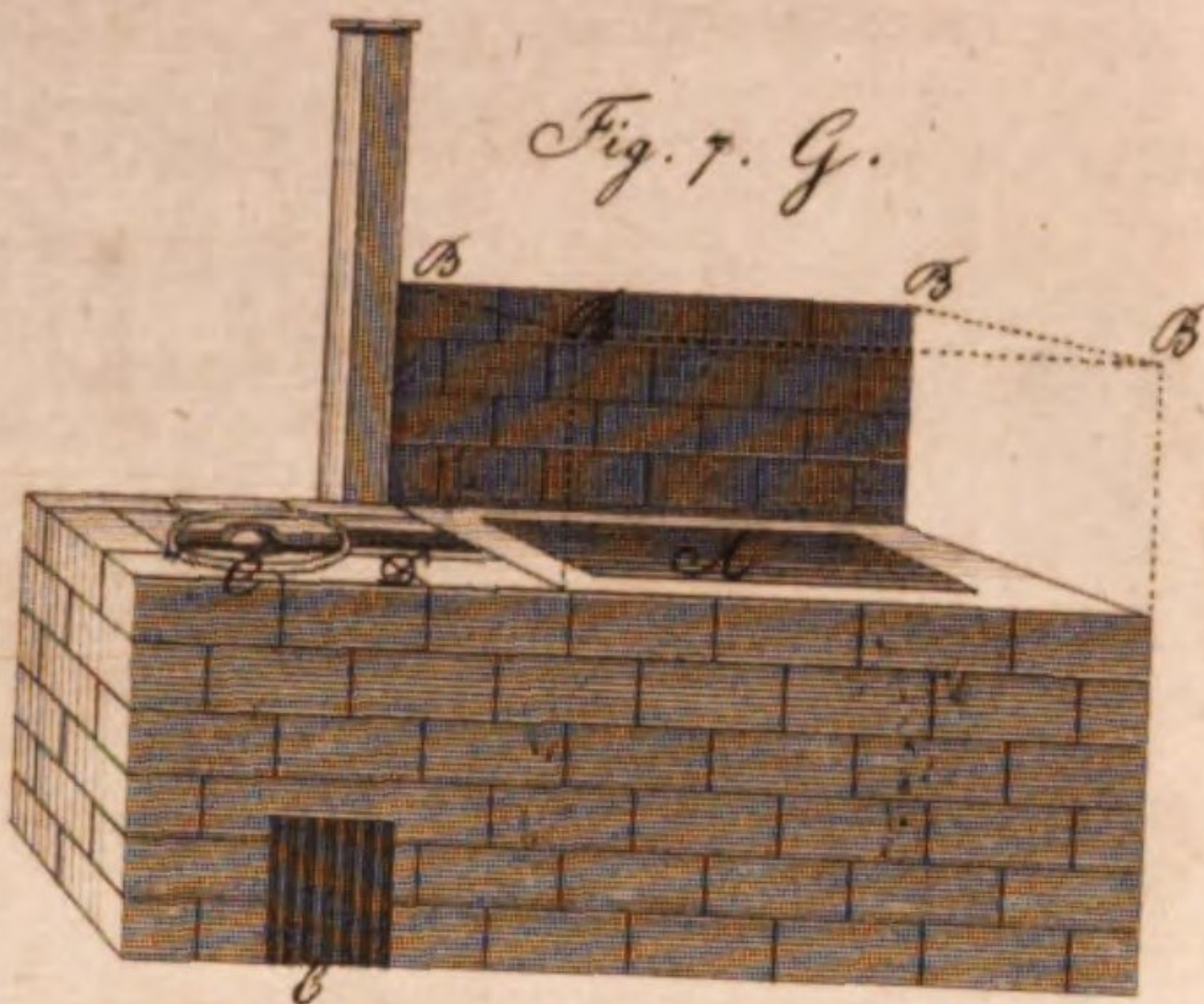


Fig. 4. D.

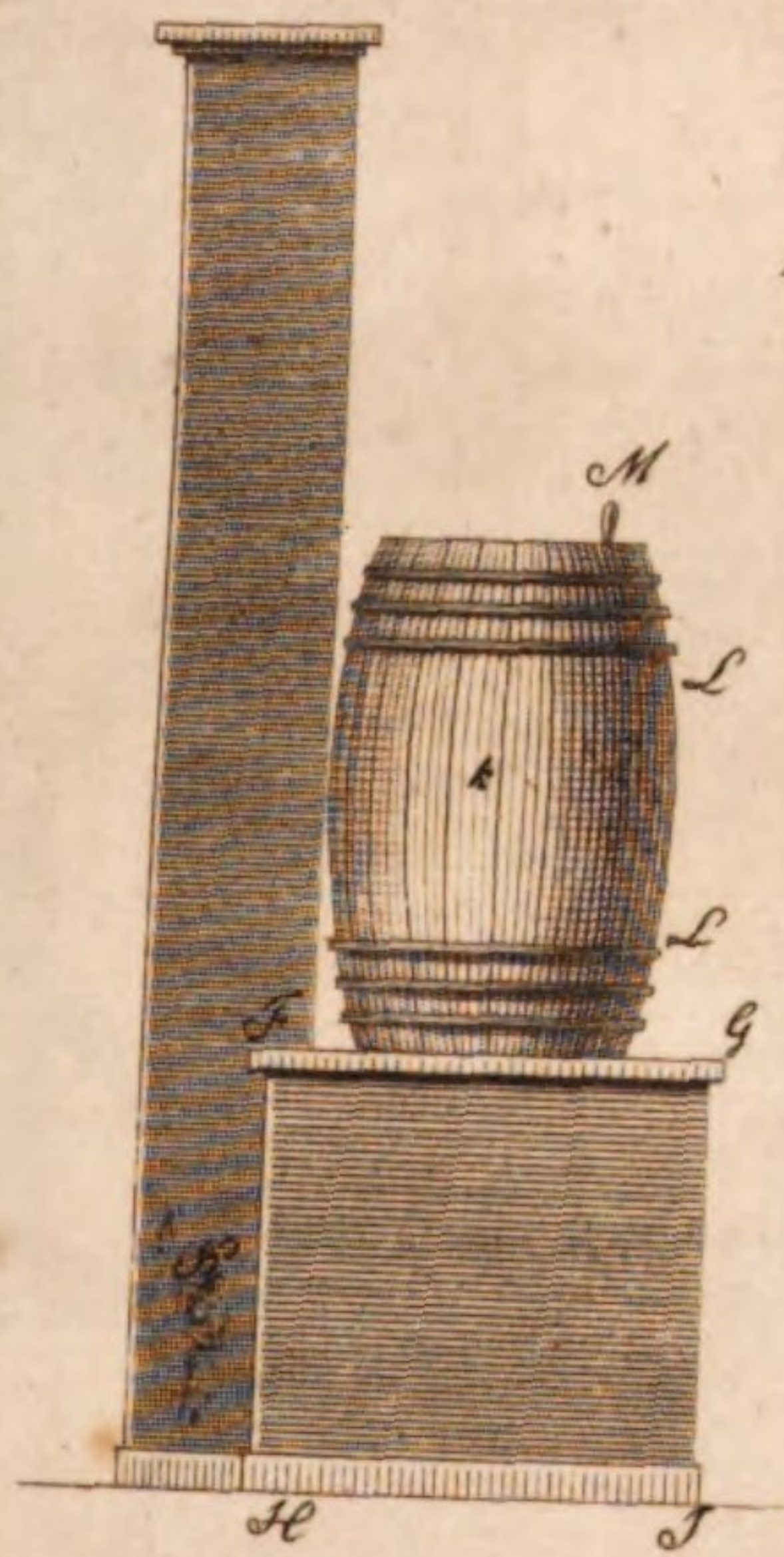


Fig. 6. F.



Fig. 2. B.

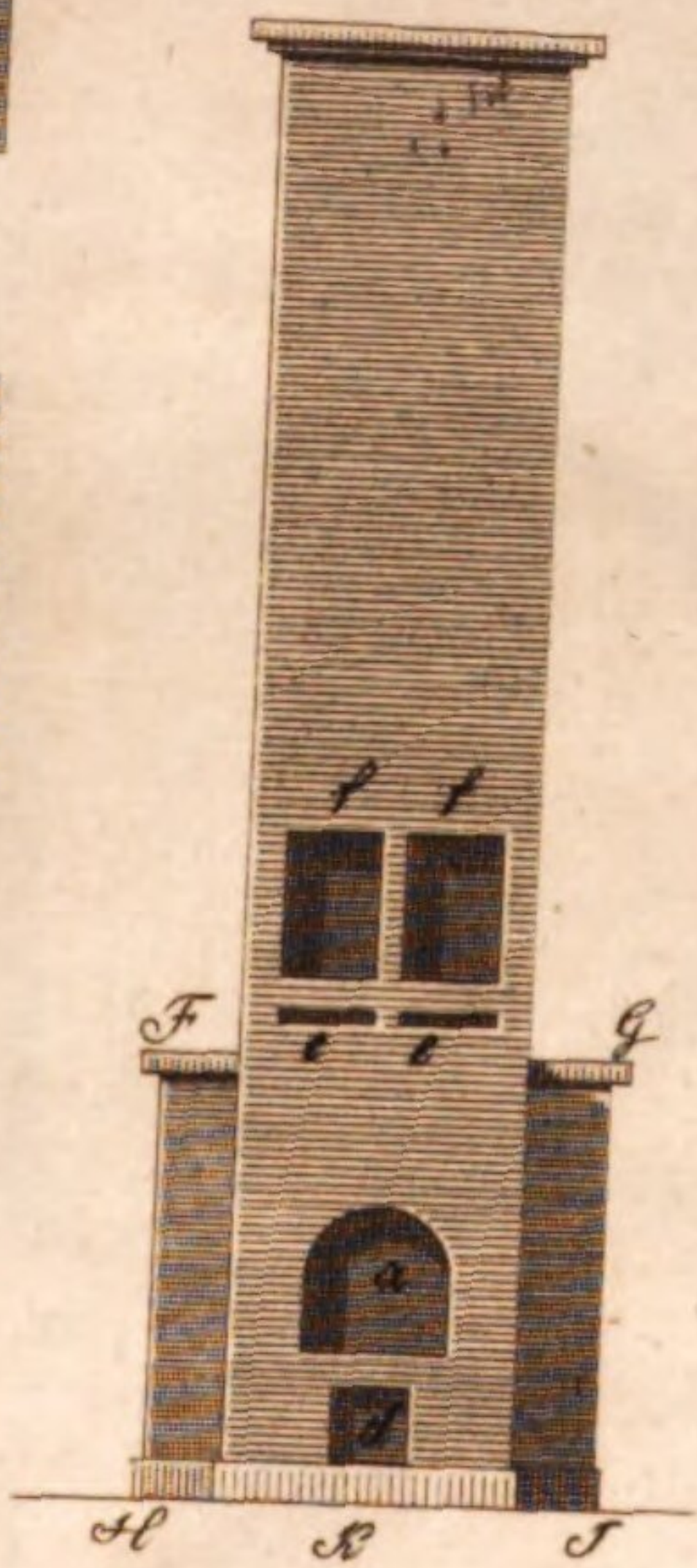


Fig. 5. C.

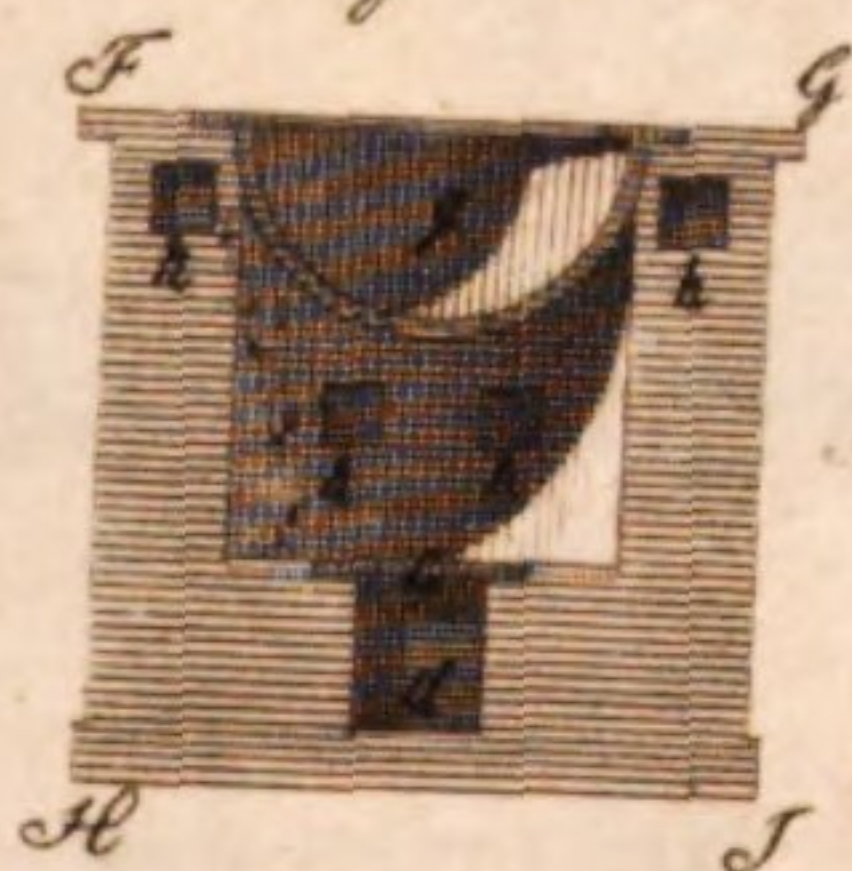
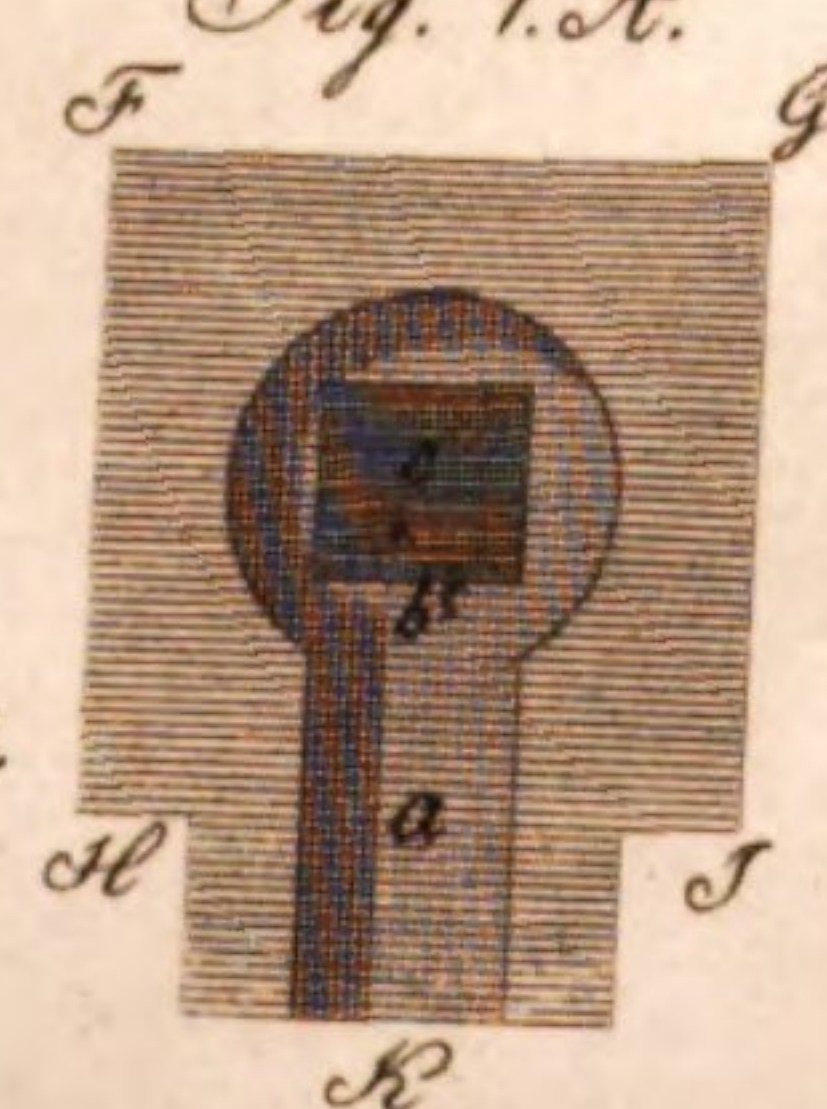


Fig. 3. C.

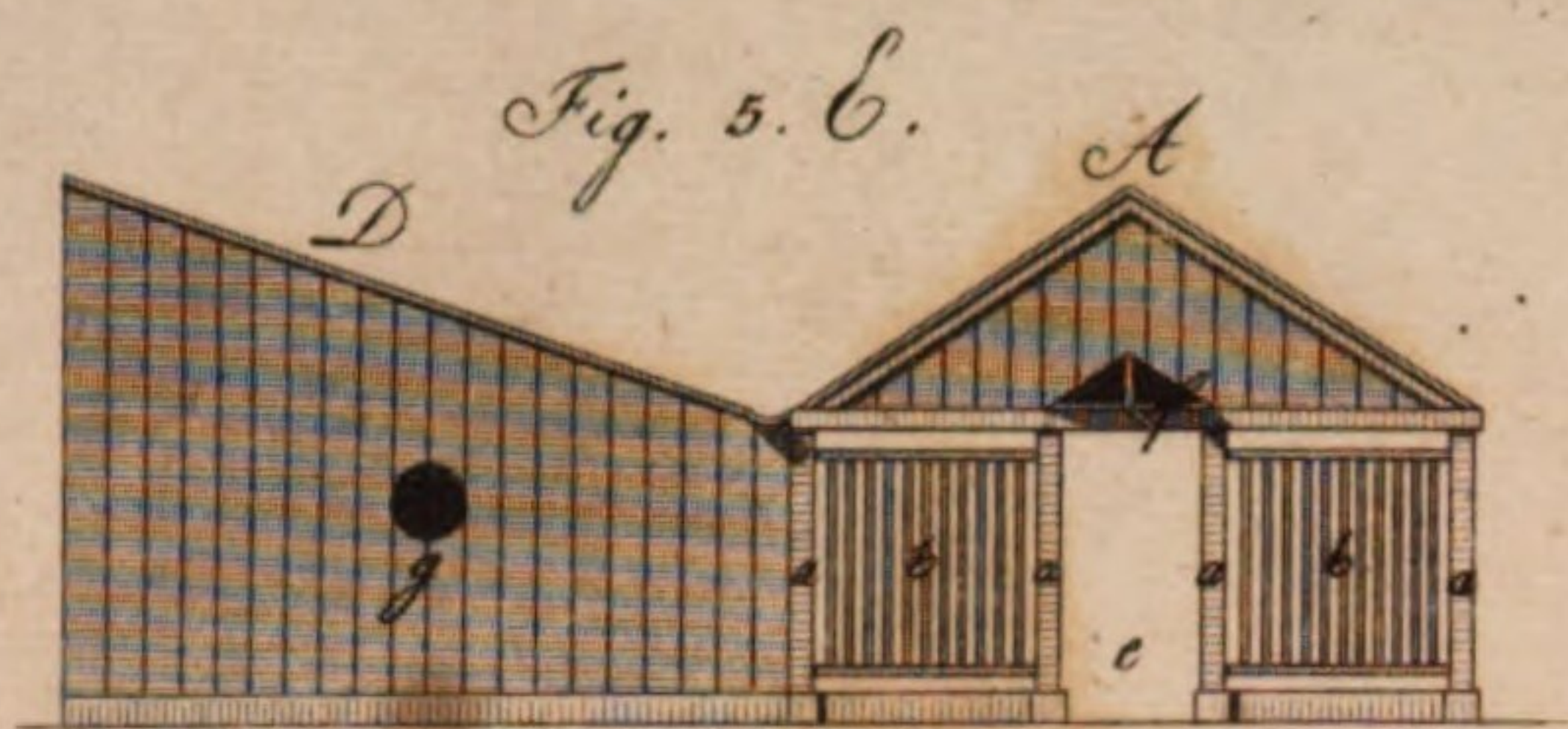


Fig. 1. A.



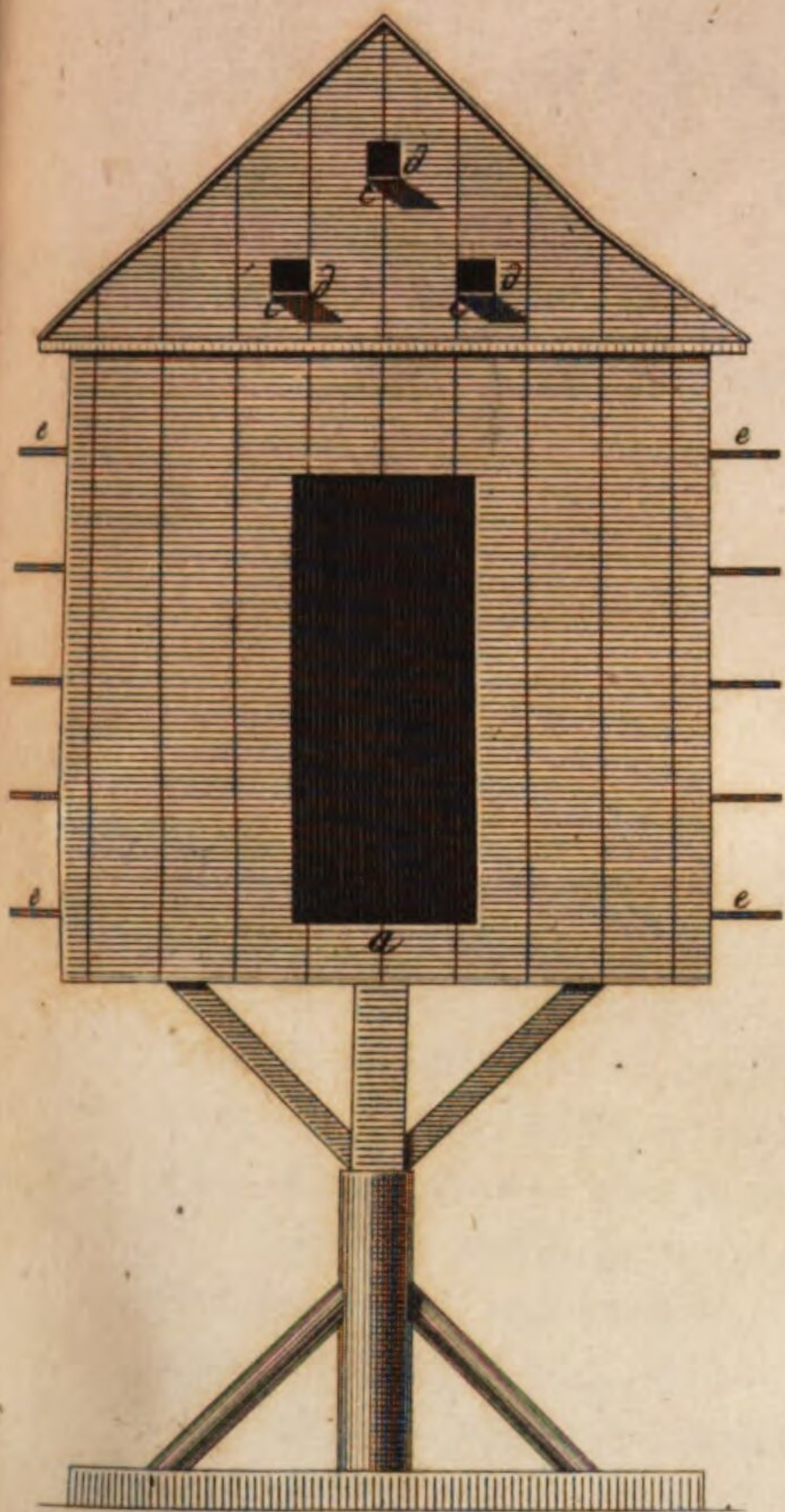
Heine del.

Hüllmann sculps.



1 5 10 13 Ell.

Fig. 3. C.



Höine del.

Fig. 2. B.

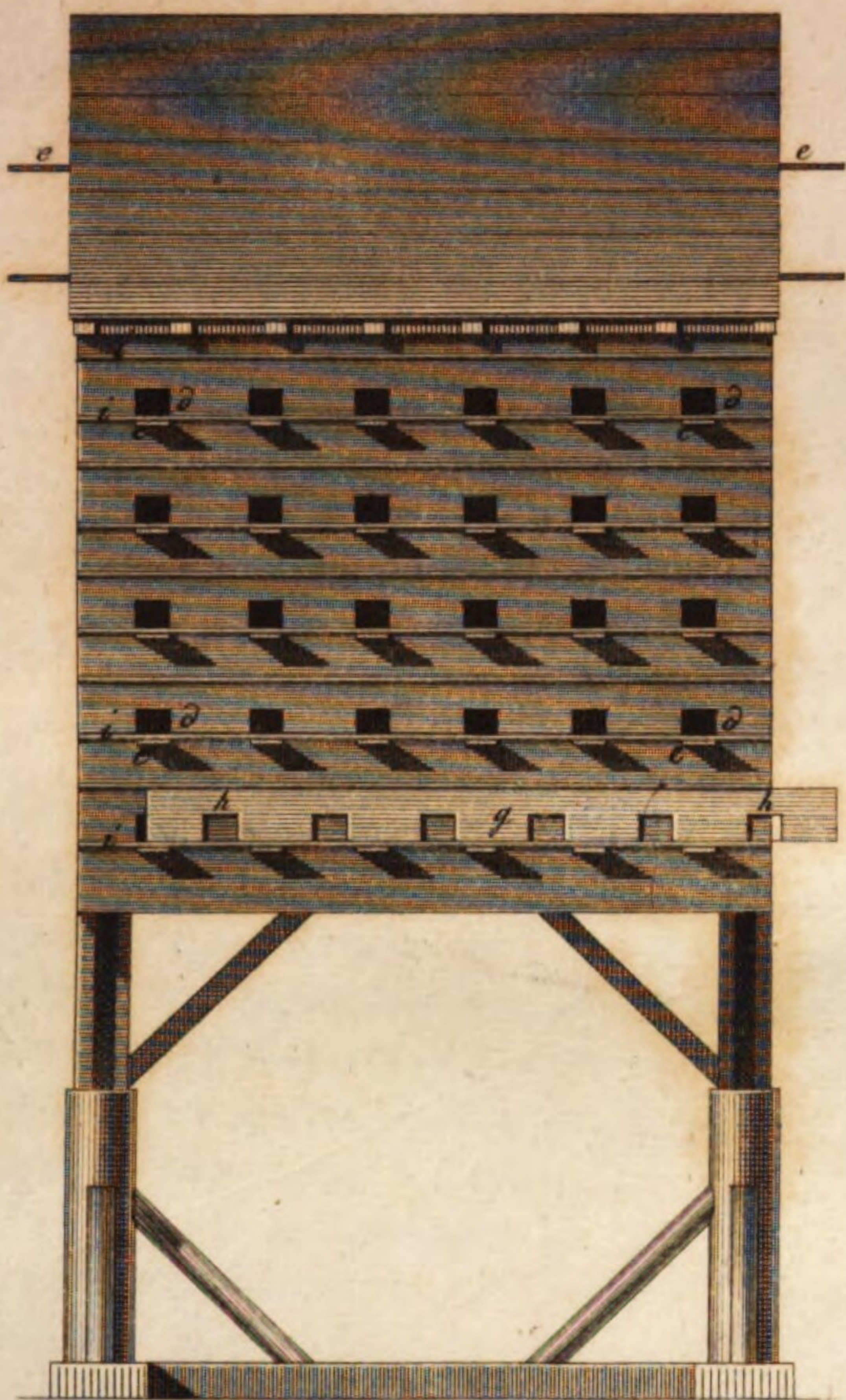
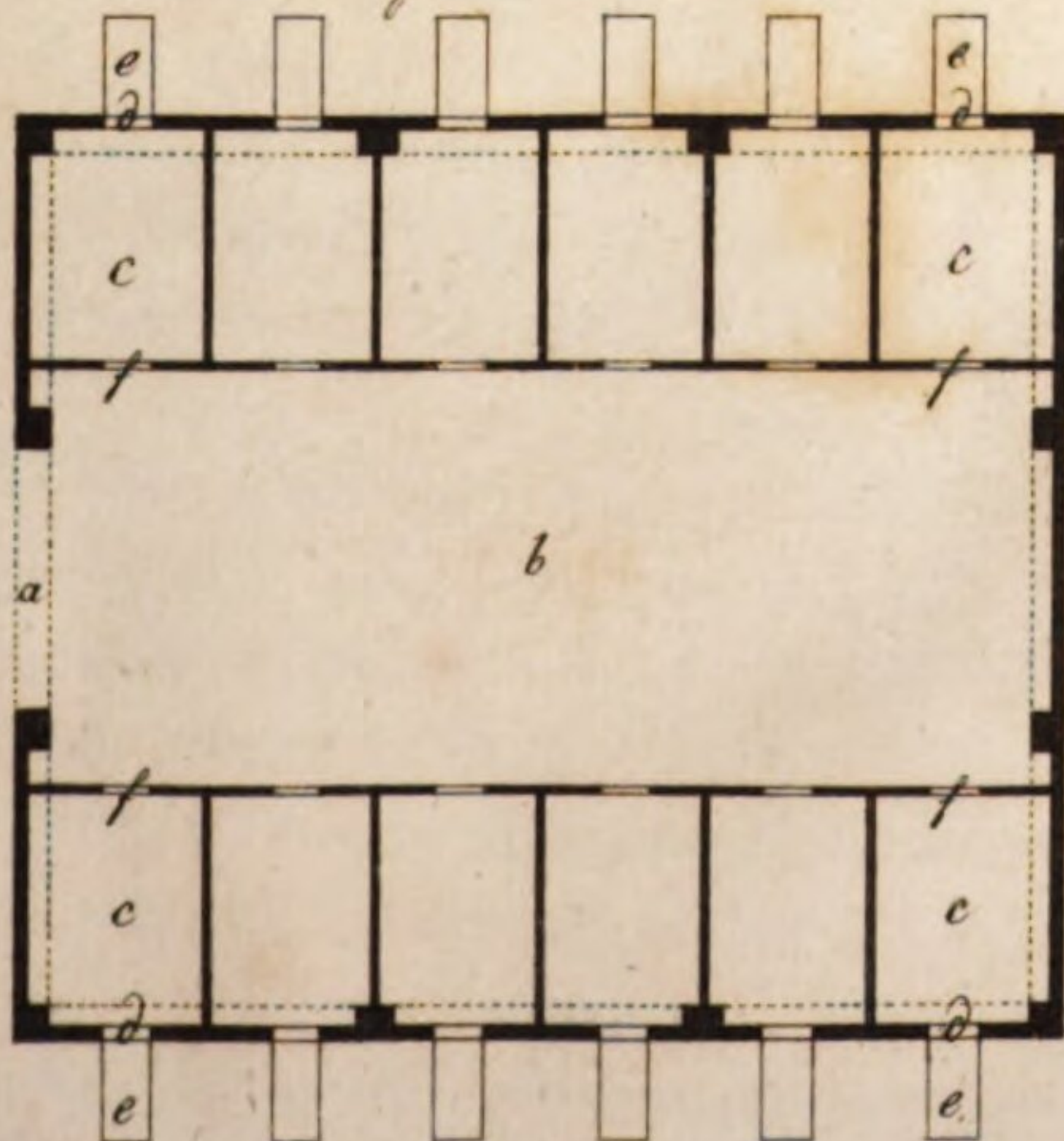
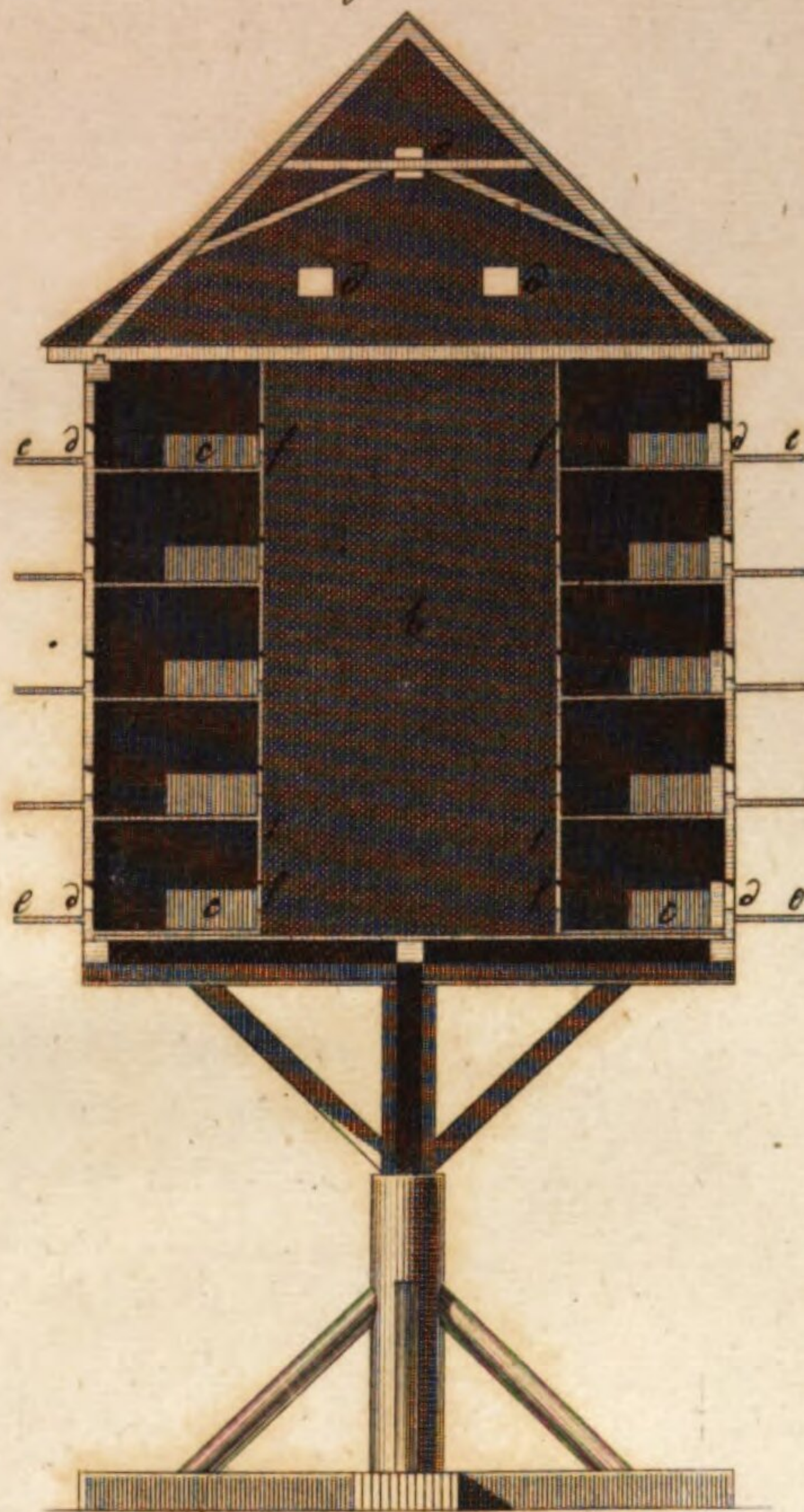


Fig. 1. A.



1 2 3 6 12 Ell.

Fig. 4. D.



Hüllmann sculps.

Modell = Magazin

für

Oekonomen

oder

Abbildung und Beschreibung

der nützlichsten und bequemsten

Geräthschaften, Werkzeuge und Geschirre

für

Haushaltungen, Landwirthschaften, Viehzucht, Feld- Garten- und Wiesenbau,
Brauerei und Branntweinbrennerei.

Nach

den neuesten inn- und ausländischen Erfindungen und Verbesserungen

von

J o h a n n R i e m

Kurfürstl. Sächsischem und Fürstl. Anhalt Pleßischem Commissionsrathe,

in Verbindung mit mehreren Landwirthchen
herausgegeben.

Jeder Oekonom, der sich über das Gewöhnliche seiner Wissenschaft erhebt, wird sich freuen diesem wichtigen Gegenstande der Oekonomie ein eignes Werk gewidmet zu sehn. Die Erscheinung desselben war schon längst der Wunsch unterzeichneter Verlagshandlung, und sie hat dies Unternehmen nunmehr vorbereitet, um nach Beendigung der Oekonomisch — veterinärischen Hefte von der Zucht, Wartung und Stallung der vorzüglichsten Haus- und Nutzhire, den Anfang davon erscheinen zu lassen.

Der in diesem Fache so rühmlich bekannte Herr Commissionsrath Riem in Dresden hat nach Vollendung des vorbemerkten Werks, auch die Herausgabe dieses Modell-Magazins übernommen, und seine mehr als zwanzigjährige Praxis der Landwirthschaft, sein Verhältniß als beständiger Secretair der Leipziger ökon. Societät, die damit verbundene höchst schätzbare Modell-Sammlung und Bibliothek, wie auch seine Verbindungen mit so vielen großen Oekonomen und Gelehrten, setzen ihn in den Stand, diesem neuen ökonomischen Kupferwerke die möglichste Vollkommenheit zu geben.

Jede neue Erfindung in diesem Fache wird einer strengen und kenntnißvollen Prüfung unterworfen, und nur nach erprobter Ueberzeugung ihres ausgezeichneten Nutzens in dieses Werk aufgenommen, genau abgebildet und ausführlich erklärt werden, so daß die Oekonomen hier alle wirklich brauchbare und erprobte Modelle, die sie bis jetzt größtentheils nicht genau oder gar nicht kannten, oder nur durch sehr kostspielige Mittel erhalten konnten, finden werden.

Ueber Plan und Einrichtung dieses Werks, werden der Herausgeber und seine Freunde sich im ersten Hest ausführlicher erklären. Wir fügen dieser Anzeige noch hinzu, daß jeder Hest 6, 8 oder 10 (je nachdem es die Gegenstände erfordern) schön gestochene Kupfertafeln enthalten, daß das Format gr. 4., wie das der ökonom. veterinärischen Hefte seyn, und der Text mit deutschen Lettern gedruckt werden wird.

Ueberhaupt werden wir uns bestreben, die gute Meinung, mit welcher das Publikum unsre Handlung beehrt, auch bei dieser Unternehmung zu erhalten, und nichts zu sparen, was einem so vorzüglichen Werke zur äußeren Zierde dienen kann.

Der erste Hest, zu welchem die Kupfer bereits in Arbeit sind, erscheint zu Neujahr, und der zweite zur künftigen Ostermesse.

Leipzig, im October 1801.

W o ß u n d K o m p a g n i e.

Riem, Johann, / Reutter, Gottlob Sigismund / Heine, Johann August,

Ökonomisch-veterinärliche Hefte von der Zucht, Wartung und Stallung der
vorzüglichsten Haus- und Nutzthiere

Bd.: 5

Leipzig 1801

4 Oecon. 298-5/8

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10229086-6

VD18 90392809-ddd